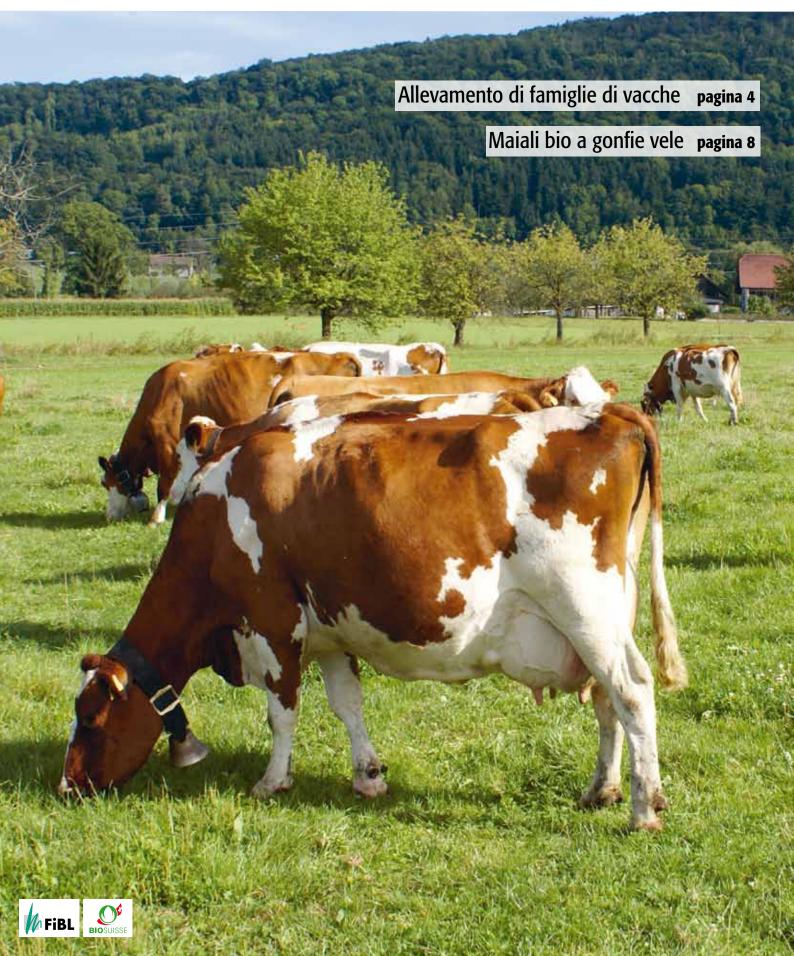
bioattualità

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

SETTEMBRE



bioattualità

PRODUZIONE

3 Allevamento di famiglie di vacche

Due allevatori di Swiss-Fleckvieh danno l'esempio: allevamento di famiglie di vacche, tori da monta propri e collaborazione interaziendale.

MERCATO E CONSUMO

7 Ottimo prezzo per maiali bio

Da tempo i prezzi al produttore della carne di maiale bio sono costantemente elevati. Coloro che intendono lanciarsi nella produzione dovrebbero però dapprima definire lo smercio.

FORMAZIONE

9 Fine dei corsi pilota

Con la fine dell'anno scolastico sono terminati anche i corsi pilota presso la scuola bio Schwand: il Canton Berna assume il corso.

TRASFORMAZIONE E COMMERCIO

10 Weleda compie 90 anni

La cosmesi e la medicina naturale sono i pilastri su cui si fonda la ditta Weleda costituita nel 1921 ad Arlesheim – un ritratto del «gigante» antroposofico.

12 Eletto il negozio bio dell'anno

BIO SUISSE

13 Servizio di controllo per le etichette

Coloro che creano le proprie etichette con il sistema «Web2Print» possono ora far capo a un servizio di controllo e di traduzione.

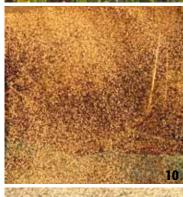
RUBRICHE

- 14 Consigli
- 15 Notizie











Allevamento bio adatto alle condizioni locali

Lo diciamo e lo scriviamo spesso e volentieri: l'allevamento bio è un allevamento adatto al luogo. Ed è vero. Se le prestazioni e le esigenze delle mucche non sono adatte alla base foraggera dell'azienda, non è possibile allevare e tenere animali in modo veramente biologico – vale a dire seguendo la logica dell'essere vivente. Un'insufficiente base foraggera propria richiede una quantità eccessiva di man-

gimi concentrati, di foraggio di base acquistato e spesso anche di medicamenti.

Allevamento adatto alle condizioni locali: è più facile a dirsi che a farsi, infatti i tori, con il cui sperma viene inseminata artificialmente la maggior parte delle mucche bio, provengono quasi



esclusivamente da aziende convenzionali che ottimizzano continuamente il foraggiamento con l'aggiunta di componenti più o meno rispettose dei ruminanti.

Le vacche bio che escono quotidianamente al pascolo e che sono nutrite con poco mangime concentrato devono essere flessibili. Magari possono ereditare o imparare la flessibilità dalle proprie madri, ma non dal loro padre IA. Questo è il dilemma: con l'inseminazione artificiale introduciamo nell'azienda biologica il potenziale genetico per prestazioni a condizioni convenzionali. Se non lo vogliamo, dobbiamo tenere tori bio noi stessi o il nostro vicino. In tal modo adempiamo anche all'obiettivo della monta naturale propagata nelle direttive Gemma: «Nelle aziende biologiche va attuata nei limiti del possibile la monta naturale» (art.

Oppure acquistiamo dosi di sperma dei rari tori IA allevati in regime biologico. Nella presente rivista presentiamo due allevatori di bestiame da latte bio che portano avanti l'allevamento bio in Svizzera con tori provenienti dalle loro famiglie di vacche affermate: Christian Kropf di Eriz nell'Oberland bernese vende regolarmente giovani tori ad altre aziende bio e Hans Braun di Rothrist AG fa raccogliere lo sperma di tori di quattro anni da Swissgenetics, in modo da rendere le loro dosi di sperma accessibili a tutti.

La collaborazione con Swissgenetics rende possibile la creazione di una struttura di allevamento bio all'interno delle strutture esistenti. Gli esordienti necessitano soprattutto di conoscenze e abilità operative. Bisogna investire tempo e impegno – ma non sono necessari mezzi finanziari.

Anet Spengler-Netf, esperta in allevamento

e detenzione di animali, FiBL

Allevamento di famiglie di vacche: introdurre le migliori caratteristiche

I due allevatori di vacche Swiss-Fleckvieh Christian Kropf e Hans Braun sono da anni allevatori bio. Con le loro famiglie di vacche e i numerosi tori da monta propri contribuiscono in modo determinante all'allevamento sostenibile di Swiss-Fleckvieh e all'allevamento biologico. Ambedue praticano l'allevamento in cooperazione con altre aziende. Un ampliamento di questi «gruppi di allevamento di tori» sarebbe auspicabile.

prati naturali a Eriz nell'Oberland bernese, dove incontro Christian Kropf con le sue mucche, sono piuttosto scoscesi, diversificati e abbondanti. Mi presenta le sue mucche una ad una, mi spiega i pregi delle diverse linee e le parentele.

La linea Z ha ottime qualità per quanto riguarda la nutrizione: al pascolo queste vacche iniziano immediatamente a mangiare, hanno buon appetito, non sono schizzinose e iniziano a mangiare anche subito dopo il parto. È pure importante la profondità dei fianchi. Questi animali forniscono buone prestazioni con il foraggio di base e poco mangime concentrato senza ammalarsi.

Anche nella linea L sono rappresentati animali di poche pretese con una buona produttività. Per esempio Laura, macellata all'età di dodici anni: ha partorito 15 vitelli con una carriera produttiva di 64'400 kg di latte.

La produttività lattiera media dell'azienda si situa attorno a 6500 kg all'anno con il 4,3 per cento di grasso e il 3,4 per cento di proteine. In primavera e autunno gli animali sono condotti al pascolo a rotazione e sono parzialmente foraggiati nella stalla, durante l'estate la maggior parte di loro è condotta all'alpe. D'inverno le mucche sono nutrite con fieno, fieno di secondo taglio e erba insilata nonché granoturco insilato acquistato. Complessivamente l'azienda acquista circa il 5 per cento del foraggio. Ogni vacca mangia 300 chili di mangime concentrato all'anno, la maggior parte viene somministrata all'inizio della lattazione fino a quando è di nuovo gravida. La salute degli animali è ottima: l'intervallo tra i parti è in media di 367 giorni, persistenza 92 per cento e l'anno scorso il numero di cellule è risultato superiore a 150'000 solo nel 18 per cento dei campioni di latte.

Kropf: un criterio importante è la carriera produttiva delle madri

A partire da queste linee di vacche sono spesso allevati tori; solitamente vivono nell'azienda fino a dieci tori: due o tre tori da monta e da cinque a sette tori da allevamento. Viene quasi sempre praticata la monta naturale. Christian Kropf alleva numerosi tori per poi rivenderli come riproduttori. Per l'inseminazione naturale delle sue mucche acquista spesso giovani tori di circa tre settimane presso altre aziende. Essi provengono sempre da linee che conosce bene. Il criterio più importante per la scelta di un giovane toro è la carriera produttiva degli antenati femminili: se una mucca ha prodotto 60'000 kg di latte è certamente una buona vacca. Per i tori di giovani vacche di linee ben conosciute è sufficiente che le due nonne abbiano avuto una buona carriera produt-

Abbreviazioni

IA inseminazione artificiale

SF Swiss Fleckvieh

SHL alta scuola svizzera di agronomia

SI Simmental RH Red Holstein

RTM razione miscelata total

Occorre però sempre tener conto a quali condizioni sono state fornite le prestazioni: Kropf acquista soprattutto tori provenienti dalla regione di montagna, le cui madri quindi vivevano già in condizioni simili a quelle della sua azienda. Il giovane toro stesso deve essere molto vitale (crescere bene), avere buoni arti e trasmettere buoni caratteri da latte. Le caratteristiche meno sviluppate nelle proprie vacche andranno inoltre migliorate con l'accoppiamento. Per Kropf è quindi importante avere diversi tori con differenti



Christian Kropf con due vacche della linea L.



Hans Braun e la sua mandria Swiss-Fleckvieh.

caratteristiche. I tori sono stabulati in box separati e durante l'estate escono su un pascolo separato in modo da poter essere impiegati in qualsiasi momento in modo mirato. Christian Kropf collabora con tre aziende partner: due o tre volte all'anno ci si incontra per valutare insieme i discendenti dei tori e per scambiarsi i tori pronti per la monta. Questa collaborazione è preziosa perché tutti e quattro i contadini gestiscono le proprie aziende in modo simile e quindi gli animali sono adatti a tutte le aziende. «In agricoltura biologica e nelle regioni di montagna è importante che le mucche siano adatte all'azienda. Se si acquista un toro da un'azienda convenzionale al piano bisogna sempre dedurre dalla prestazione circa 1500 kg», spiega Christian Kropf.

La monta naturale fornisce una maggior sicurezza della trasmissione ereditaria

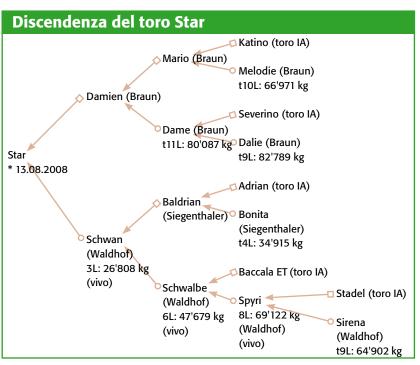
Per Kropf il vantaggio della monta naturale sta nella maggiore sicurezza di trasmissione dei caratteri ereditari rispetto ai tori IA; in genere il 100 per cento dei discendenti femminili è soddisfacente se si conoscono bene gli antenati del toro attraverso diverse generazioni e se corrispondono ai propri obiettivi zootecnici. A volte fa però inseminare singole vacche per introdurre nell'azienda nuove linee di sangue. Conosce però sempre anche i discendenti femminili di questi tori AI. A volte impiega anche i tori propri. Kropf sottolinea che occorre tenere conto di tutte le caratteristiche degli antenati, anche di quelle sfavorevoli. Con l'accoppiamento di animali consanguinei si rafforzano le caratteristiche nei discendenti e si aumenta la sicurezza di trasmissione dei caratteri ereditari ed è proprio questo che si desidera ottenere. Gli animali consanguinei pertanto vanno accoppiati solo se soddisfano completamente. Christian Kropf in genere non intende però praticare una stretta selezione genealogica. Secondo la sua esperienza si ottiene la migliore discendenza se gli stessi buoni riproduttori compaiono più volte nella terza e quarta generazione di discendenti.

La mandria di Kropf è ben equilibrata, gli animali e le linee possiedono però anche caratteristiche diverse. Questa diversità è voluta e interessante. Infatti nella mandria convivono pure due vacche di pura razza Simmental per le quali a periodi viene tenuto apposta un toro Simmental. Secondo Christian Kropf è più facile incrociare animali SF «verso l'alto» con la razza Red-Holstein piuttosto che «verso il basso» riducendo quindi il sangue Red Holstein: queste vacche incrociate doppiamente con tori SI sono meno uniformi e meno valide.

Braun: l'obiettivo zootecnico è la buona salute degli animali

L'azienda di Sandra e Hans Braun si trova vicino a Rothrist nel Canton Argovia. Gli ampi prati pianeggianti nella Valle dell'Aare sono di un verde intenso. Durante il periodo vegetativo le 50 vacche da latte coprono quasi l'intero fabbisogno di foraggio sul pascolo. Tutte le vacche partoriscono durante l'inverno (dall'inizio di gennaio fino all'inizio di marzo) e in primavera, quando cresce l'erba fresca, sono in piena lattazione.

Secondo Hans Braun il sistema di pascolo integrale aumenta la qualità di vita sia per l'uomo che per l'animale: per l'uomo rappresenta meno lavoro, l'animale può andare in cerca di cibo che corrisponde alla sua natura, ciò che lo rende sano e vitale. Se ciononostante un animale si ammala, Braun lo tratta con rimedi



Le famiglie con le migliori caratteristiche produttive delle aziende Braun e Waldhof sono riunite nelle generazioni di antenati del toro Star. Di questo toro sono disponibili dosi di sperma presso Swissgenetics.





I tori Pirmin (a sinistra) e Pit di Hans Braun. Valori genetici Pit: latte kg + 39, grasso % + 0,2, proteine % – 0,02, persistenza 109 (sicurezza 65, non sono ancora disponibili tutti i valori genetici). Per Pirmin i valori genetici non sono ancora disponibili.

omeopatici; da diversi anni rinuncia a somministrare antibiotici. A suo parere a lungo termine è importante il miglioramento genetico della salute degli animali, come d'altronde raccomandano le direttive, piuttosto che terapie – anche se si tratta di terapie a base di palline. Per Braun un obiettivo zootecnico particolarmente importante è la salute della mammella.

Hans Braun presenta uno studio SHL del 2010 nel quale sono state valutate le diverse strategie di foraggiamento di 18 aziende: per quanto riguarda il consumo di mangime concentrato e costi per il foraggio, la situazione delle aziende con pascolo integrale e delle aziende bio è molto migliore rispetto a quella delle aziende convenzionali con silo o razione miscelata totale (RTM). Per quanto riguarda l'efficienza della trasformazione di energia del foraggio in energia nutritiva sono comparabili con tutti gli altri tipi di azienda, pur essendo la produttività lattiera inferiore.

Le vacche della famiglia Braun producono in media 6300 kg di latte all'anno con il 3,25 per cento di proteine e il 4,02 per

cento di grasso. Queste prestazioni sono fornite con soli 50 kg di foraggio concentrato per vacca e anno. In futuro le mucche della famiglia Braun non riceveranno più mangime concentrato. Il periodo tra i parti è di 371 giorni, la persistenza si situa attorno all'80 per cento e solo il 16 per cento dei campioni di latte l'anno scorso ha presentato un numero di cellule superiore a 150'000. Le mucche partoriscono la prima volta all'età di due anni. Tutte le giovenche nate rimangono dapprima in azienda, superano il controllo della mungibilità, ne viene eseguita la descrizione lineare e sono vendute nella seconda o terza lattazione. Le migliori rimangono in azienda: per 100 kg peso vivo devono produrre 1000 kg di latte consumando foraggio di base, devono presentare buoni tenori del latte, mammella e arti sani ed un'ottima fertilità. Inoltre devono presentare il potenziale per una carriera produttiva di almeno 50'000 kg di latte. «In genere lo raggiugono», aggiunge Braun.

Due famiglie di vacche, la linea P e la linea S, sono fortemente rappresentate

rgio concenro le mucche veranno più Azienda famigliare Oberland bernese, regione di montag

Oberland bernese, regione di montagna 2
29 ha superficie agricola utile: prati naturali;
Sfruttamento 3-4volte all'anno
Animali: 24 vacche da latte in stabulazione libera
in box, 25 giovani animali e 2-3 tori su lettiera
profonda, un piccolo gregge di capre
Ulteriori particolari relativi all'azienda sul sito
www.biorindviehzucht.ch → Stiere Natursprung →
Fleckvieh

nella mandria. Si tratta di razze longeve e vitali che sovente presentano un'elevata produttività lattiera:

Pfau per esempio ha prodotto 114'000 kg di latte, sua sorella Posaune 55'400 kg e Perle, la loro madre, ha prodotto 71'200 kg.

La progenitrice Suri ha prodotto 100'700 kg di latte. La sua pronipote Silke è alla quarta lattazione e finora ha prodotto 22'400 kg di latte. Il padre di Silke è Mario, la cui madre Melodie fa parte pure essa dell'importante linea M con elevati contenuti del latte (Melodie è in prima pagina in primo piano) (carriera produttiva: 67'000 kg con il 4,84 per cento di grasso e il 3,48 per cento di proteine). Silke è la madre del toro Sandro che attualmente



Mostra della famiglia di allevamento della mucca Zina di Christian Kropf. In sette lattazioni Zina ha prodotto in media 6686 kg di latte all'anno con il 4,32 per cento di grasso e il 3,7 per cento di proteine.

Dati dell'azienda Braun

Azienda famigliare
Valle della Aare, al piano
42 ha superficie agricola utile: 4 ha cereali, 10 ha
superficie ecologica,
28 ha prati e pascoli; Sfruttamento
6-8 volte all'anno (pascoli)/3-5 prati da sfalcio
all'anno
Animali: 50 – 60 vacche da latte in stabulazione

Animali: 50 – 60 vacche da latte in stabulazione libera in box, 1-2 tori, 5 cavalli, piccole popolazioni di pecore, capre, conigli, galline, oche, piccioni e anatre



Durante la stagione di pascolo il toro Sandro accompagna le mucche di Hans Braun.

pascola assieme alle mucche della famiglia Braun.

Pascolo integrale e parti stagionali in quattro aziende

Le tre famiglie di vacche hanno già prodotto diverse madri di tori. Hans Braun solitamente impiega in monta naturale uno o due tori, in genere si tratta dei suoi. Periodicamente sono in azienda anche tre o quattro tori che attendono il loro turno. Durante la stagione di monta in marzo se possibile sono dapprima inseminate artificialmente le mucche strettamente imparentate con il toro, in seguito il toro esce al pascolo giorno e notte assieme a tutte le vacche. Hans Braun collabora strettamente con tre altri allevatori, due dei quali gestiscono un'azienda biologica. Tutte le quattro aziende praticano il pascolo integrale e perseguono il parto stagionale. Assieme tengono sempre quattro o cinque tori che si scambiano ogni anno. In marzo il toro più giovane viene portato

«Gruppi di produttori di tori»: chi si lancia?

Per le altre razze di mucche per quanto ne sappiamo non esistono «gruppi di produttori di tori bio» che allevano e mettono a disposizione i tori come lo fanno i produttori presentati nell'articolo per la razza pezzata. Avete buone famiglie di vacche? Vi intendete di allevamento di tori? Se avete intenzione di iniziare ad allevare tori per poter in seguito produrre dosi di sperma annunciatevi presso il FiBL. Anet Spengler aiuta a costituire nuovi gruppi di produttori di tori per l'agricoltura biologica.

Tel. 062 865 72 90, e-mail anet.spengler@fibl.org

nell'azienda di allevamento a Eptingen BL dove sono allevati e montati anche i giovani animali di Hans Braun.

Le quattro aziende formano assieme una grande mandria nella quale l'accoppiamento delle migliori famiglie di vacche di due aziende dà vita ad una nuova generazione di tori (vedi discendenza del toro Star a pagina 5). L'allevamento dei tori per quattro, cinque anni e il frequente cambio di azienda è molto impegnativo. Bisogna però attendere tutto questo tempo finché un toro avrà generato in monta naturale trenta vitelli in almeno due aziende che tengono il libro genealogico. Questo è uno dei presupposti affinché Swissgenetics ne accetti lo sperma.

Se la discendenza è in ordine e la linea paterna è piuttosto rara, Swissgenetics produce gratuitamente 10'000 dosi di sperma. In seguito il toro viene generalmente macellato. I suoi valori genetici sono regolarmente calcolati. Se un toro è molto richiesto, l'allevatore viene ben retribuito da Swissgenetics, in caso contrario l'azienda non riceve niente ma non le risultano nemmeno spese.

Pit, Pirmin, Plus: genetica adatta per aziende bio

Swissgenetics è interessata a raccogliere lo sperma di buoni tori di linee rare. Per Hans Braun e i suoi colleghi è importante che le aziende biologiche mettano a disposizione per l'inseminazione artificiale più tori i cui antenati hanno fornito le prestazioni con molto pascolo, poco mangime concentrato e scarso impiego di medicamenti. Le aziende bio hanno bisogno di questa

genetica che è adatta alle loro condizioni. Finora esistono solo pochi tori di questo tipo e solo pochi sanno che Swissgenetics vende già ora dosi di sperma di tori bio: il toro Pit della linea P di Hans Braun (foto pagina 6, in alto a destra; padre: Basti (SI), madre: Pfau (RH); padre del padre: Älpler (SI), padre della madre: Caveman (RH)) dispone già di una prova di progenie che dimostra i suoi punti più forti per quanto riguarda i caratteri morfologici (soprattutto gli arti), la produttività e la persistenza (vedi www.swissgenetics.ch in alto a destra «Rechercher un toreau», inserire «Pit»). Si possono acquistare dosi di sperma anche del toro Pirmin, pure della linea P, che però non dispone ancora della prova di progenie (foto a pagina 6 in alto a sinistra; padre: Hilco (SF), madre: Posaune (SF); padre del padre: Severino (SF), padre della madre: Katino (SF)). Dalla stessa linea proviene il toro d'attesa Plus che Swissgenetics aveva già acquistato quando era vitello.

È ragionevole allargare ulteriormente le buone famiglie di vacche di aziende bio aumentando la diversità nell'intera popolazione. Gli allevatori bio hanno così la possibilità di impiegare tori di aziende biologiche anche se nella loro azienda non intendono praticare la monta naturale. A medio termine è quindi possibile la creazione di una struttura di allevamento bio all'interno delle strutture esistenti con costi minimi. Il presupposto naturalmente è, che questi buoni tori siano veramente impiegati.

Anet Spengler Neff, FiBL

Maiali bio: sviluppo costantemente positivo

Da quando Coop ha disdetto la collaborazione con Bio Pool all'inizio del 2011, il commercio di carne di maiale bio è libero. La domanda e l'offerta attualmente sono in equilibrio. Il commercio vuole ampliare il mercato, ma coloro che intendono lanciarsi nella produzione dovrebbero assolutamente definire in precedenza lo smercio con gli acquirenti.

er anni Bio Pool, fondata nel 2004, attraverso la quale Coop con la sua grande macelleria Bell ha coperto gran parte del fabbisogno, ha caratterizzato il commercio della carne di maiale bio. Per l'inizio di quest'anno tuttavia, Coop ha disdetto il contratto d'acquisto: «Nel settore dei bovini, che dal punto di vista delle quantità è molto importante, il coordinamento avviene direttamente con la titolare del programma e le organizzazioni commerciali con licenza. Per quanto riguarda i maiali, Bio Pool dal 2007 non è riuscita a coprire il fabbisogno di Coop», così Urs Weingartner riassume i motivi. Da allora, spiega il responsabile degli acquisti di carne e pesce con il marchio presso Coop,

Azienda mista con allevamento di maiali

O con Bio Pool o con un nuovo regime, da anni Ruedi Vögele di Neunkirch SH è soddisfatto della commercializzazione dei suoi mezzanotti bio. Le sue 30 scrofe richiedono parecchio lavoro, ma ne vale la pena. Di fronte al mangime bio che costa il doppio e al numero di parti di 2,15 all'anno leggermente inferiore rispetto all'allevamento convenzionale di maiali che ne conta 2,5, vi è un prezzo triplo al chilo per i mezzanotti bio.

A questo si aggiungono scarsi problemi di smercio grazie al periodo di sei settimane di allattamento e complessivamente meno problemi dovuti a malattie che Vögele tratta nei limiti del possibile con rimedi omeopatici. Acquista la maggior parte del foraggio, solo il mais somministrato nella fase di asciutta cresce sui suoi campi. Oltre all'allevamento di maiali, Vögele nella sua azienda pratica anche l'allevamento di vacche nutrici e su 30 ettari coltiva erba medica, cereali da semina, colture sarchiate e ortaggi di pieno campo. L'azienda, che produce ogni anno più di 600 mezzanotti, non è certo grande ma Vögele intende mantenerla mista: «anche se il mercato dei maiali bio attualmente non è saturo».

è stata sviluppata una produzione contrattuale diretta tra i produttori, il commercio e Coop come esiste già per Naturafarm. Weingartner: «Coop mantiene però tuttora uno stretto partenariato con i produttori di carne bio svizzeri e rimane il più importante acquirente di animali da macello Gemma in assoluto.»

Bio Suisse ha colto l'occasione della disdetta di Coop per ridiscutere l'organizzazione del mercato. Sulla scorta di studi effettuati dal politecnico e dal FiBL, Bio Suisse ha deciso di non più coordinare il mercato in futuro, bensì di creare in primo luogo trasparenza. «Con maggiori informazioni sull'offerta, sulla domanda e sui prezzi vogliamo evitare difficoltà strutturali di fornitura ed eccedenze e nel contempo assicurare una formazione dei prezzi equa», spiega Werner Ammann, allevatore di maiali e presidente della commissione di esperti in materia di carne di Bio Suisse. Sarà mantenuta la collaudata conferenza telefonica del venerdì durante la quale i contadini, il commercio e gli acquirenti discutono il prezzo indicativo della settimana successiva sulla scorta

della stima dell'offerta e della domanda. Dato che Migros non vende la carne bio con il marchio Gemma, in questo canale finora si poteva solo speculare sullo smercio. Ora saranno rilevate statisticamente anche queste quantità che saranno rese trasparenti. «Le conoscenze del passato possono contribuire a valutare lo sviluppo del mercato nel futuro e questo può essere di aiuto anche ai nuovi interessati», spiega Ammann.

È però ancora incerto fino a che punto Migros sarà disposta a cooperare: «Come impresa industriale Migros, la ditta Micarna punta su M-Bio e pianifica assieme ai propri fornitori. Inoltre collaboriamo anche con comunità di produttori», osserva il portavoce di Migros Urs-Peter Naef. La pianificazione delle quantità e le trattative dei prezzi avvengono direttamente. Presso Migros il settore bio è fermo sul posto. L'offerta di carne di maiale bio è troppo esigua, un ampliamento dell'offerta attualmente non è previsto. Naef nel contempo prevede che i prezzi della carne di maiale bio diminuiranno solo nel lungo periodo.



L'allevatore di maiali Ruedi Vögele è anche allevatore di vacche nutrici, campicoltore, produttore di semente.



Con 2,15 parti all'anno una scrofa bio complessivamente mette al mondo un numero inferiore di suinetti – che però a sei settimane presentano un peso allo svezzamento maggiore e sono quindi più robusti.

Mercato dei maiali bio a gonfie vele

Fatto sta che il livello dei prezzi dei maiali bio da oltre 100 settimane è molto elevato: un mezzanotto bio da 20 kg vale fr. 11.al chilo. Secondo Gestione qualità carne svizzera (GQ) i mezzanotti raggiungono attualmente un prezzo di soli fr. 3.40. Il prezzo dei maiali da ingrasso bio si situa attualmente attorno a fr. 7.40 al chilo mentre per i maiali GQ è di modesti fr. 3.60. Sebbene all'inizio del 2011 si siano aggiunti nuovi allevatori bio - e che quindi la quantità settimanale di carne di maiale bio dalla metà dell'anno risulti superiore del 25 - 30 % rispetto al 2010 - il mercato assorbe la produzione supplementare senza problemi.

Pure Werner Ammann della commissione di esperti in materia di carne è impressionato da questo incremento duraturo e intende contribuire a mantenere questa stabilità, attraente per tutti: «Il coordinamento del mercato funziona solo se tutti gli interessati sono coinvolti.» Vorrebbe costituire una comunità d'interessi bestiame da macello bio in cui i contadini, i commercianti e gli acquirenti comunicano strettamente fra loro ma contemporaneamente danno spazio al libero mercato.

Impegno dei grossisti

Il senso di appartenenza attualmente è percepibile in agricoltura biologica, Ammann ne è convinto. Considera quindi la solidarietà una risposta fondamentale alla sovrapproduzione. «Se ci sono troppi animali sul mercato, gli allevatori dovrebbero rinunciare a qualche scrofa in

asciutta e procedere all'ingrasso nei posti lasciati liberi. Ciò serve a ridurre l'offerta di mezzanotti e a sgravare il mercato dei maiali. Il pensiero egoistico che il vicino rinunci volontariamente mentre noi stessi continuiamo a produrre come finora non contribuisce a far salire i prezzi.» Anche Erhard Unternährer della ditta Viegut AG a Schachen LU, che fornisce maiali bio a Coop con garanzia di prezzo fisso, prevede a medio termine una robusta domanda di animali bio. Coloro che si lanciano nella produzione non dovrebbero però comportarsi come i contadini convenzionali che stabulano maiali a casaccio senza prima aver sondato il mercato, bensì dovrebbero cercare precedentemente un acquirente per i loro animali.

Per il momento però il mercato della carne bio funziona diversamente. Unternährer: «Finora il mercato ha assorbito senza problemi l'aumento delle quantità di carne di maiale. I due grandi distributori in passato hanno dimostrato che bio per loro non è solo una parola vuota.» Ciononostante rimane incerto fino a quando perdurerà la grande differenza di prezzo: «Dobbiamo prepararci al fatto che la clientela bio presto o tardi non sarà più disposta a pagare questa differenza di prezzo sovraproporzionale», avverte il responsabile degli acquisti di Coop Urs Weingartner. «Se i prezzi continueranno a rimanere bassi sarebbe ragionevole adeguare il prezzo bio.»

«Migliorare la comprensione reciproca»

Sia Coop che Migros respingono l'idea di una vera e propria tavola rotonda. Infatti: «La nostra domanda corrisponde alle quantità fissate contrattualmente», spiega Weingartner di Coop. Non è però contrario ad una migliore informazione.

«La rinuncia al coordinamento del mercato è più che compensata da una maggiore trasparenza», ne è convinto anche il segretario centrale di Bio Suisse Daniel Bärtschi. Il sistema deve diventare più flessibile, per i nuovi produttori e i commercianti sarebbe più facile partecipare al mercato. Secondo Bärtschi non ci sarà comunque una pura economia di mercato: «Le nostre direttive prevedono relazioni commerciali eque. Chi non si attiene a questa norma può essere sanzionato.» Che cosa significhi esattamente viene attualmente definito in un dibattito pilota relativo ai cereali panificabili. La carne di maiale è un altro settore per il quale la prescrizione delle relazioni commerciali eque dovrebbe essere introdotto entro la metà del 2012. È chiaro che la comunicazione può contribuire parecchio: «Se i contadini e i commercianti intermedi discutono assieme i loro problemi, migliora anche la comprensione per la situazione del partner», spiega Bärtschi.

Bio Suisse sta attualmente verificando se il sistema di commercializzazione più aperto per la carne di maiale bio dovrà essere basata su bollettini del mercato o su un sito internet regolarmente aggiornato con domanda e offerta. Se tutti gli interessati dispongono delle stesse informazioni è più facile reagire a una possibile eccedenza o scarsità. La trasparenza inoltre facilita l'ampliamento: i commercianti regionali o grandi distributori come Manor, il cui assortimento bio è ancora in fase di sviluppo, avranno più facilmente accesso a carne Gemma.

+/-/! Maiali

- + I prezzi dei maiali bio sono da tempo a un elevato livello stabile
- + Il mercato continua a crescere
- + Coop dal mese di luglio 2011 acquista carne da aziende in conversione
- Elevati costi di produzione (foraggio bio)
- Minor numero di suinetti per scrofa
 e anno
- Sviluppo delle quantità e dei prezzi difficilmente valutabile (dipende dallo sviluppo del mercato dei maiali convenzionali)
- Prima di lanciarsi nella produzione occorre assolutamente trovare canali di smercio assieme agli acquirenti e concordare le quantità!

L'insegnamento bio farà parte della regolare offerta didattica

Con la fine dell'anno scolastico, quest'estate sono terminati con successo anche i corsi pilota presso la scuola Bio Schwand. Il Canton Berna inserisce ora il corso nell'offerta di formazione.

el 2004 è iniziato il primo corso pilota. Con il sostegno dell'Ufficio federale della formazione professionale e della tecnologia UFFT, cofinanziato dal fondo Coop per lo sviluppo sostenibile e reso possibile grazie alla cooperazione delle direzioni scolastiche dei centri di formazione dei Cantoni interessati, la prima classe ha potuto iniziare l'esperimento. Assieme ad un progetto pilota nel Canton Turgovia è stata sperimentata l'introduzione delle lezioni di agricoltura biologica nel terzo anno scolastico.

Per la prima classe ciò ha significato: sette settimane di lezioni ciascuna presso le sedi di Ebenrain BL, Liebegg AG e Schüpfheim LU. La classe era composta da studenti dei corsi Demeter e da apprendisti che con EFT 1 avevano già superato il primo livello per ottenere l'attestato federale di capacità. Ambedue i settori hanno potuto fornirsi reciprocamente preziosi impulsi.

Dalla scuola itinerante a Bio Schwand

Dopo tre corsi completi di formazione, i responsabili hanno deciso di concentrare la formazione scolastica del corso pilota a Schwand e di svilupparla ulteriormente assieme al centro di formazione e di consulenza Inforama del Canton Berna.

Sono serviti da modello scuole bio in Austria e in Norvegia, dove sono stati creati centri di formazione che accanto alle tecniche di produzione insegnano agli studenti anche la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti bio. Grazie alla presenza di specialisti in agricoltura biologica nel collegio dei docenti è stato possibile adempiere agli elevati requisiti posti agli insegnanti. Lo stesso vale per il vitto di qualità biologica che i partecipanti hanno considerato un fatto naturale, ma che dal punto di vista logistico e finanziario non è stato così semplice da realizzare.

Visto il ritardo della revisione dell'Ordinanza sulla formazione, i previsti due corsi pilota sono diventati sette. Con l'anno scolastico 2010/2011 i corsi pilota sono ora giunti al termine. Il corso bio presso



La scuola Bio Schwand a Münsingen tra Berna e Thun.

Schwand farà ora parte della regolare offerta di formazione di Inforama (vedi www.bio-schule.ch).

Corso presso Schwand oggi

Nell'ambito del progetto Bio Schwand si sono sviluppate le seguenti competenze: Inforama è responsabile dell'insegnamento. Bio Schwand si occupa di vitto e alloggio. Bio Suisse rappresenta la formazione nell'organizzazione del mondo del lavoro Oml AgriAliForm* in partenariato con la Confederazione e i Cantoni e vi tutela gli interessi dell'associazione mantello bio (piano di formazione, obiettivi formativi, sviluppo e qualità della formazione).

Nel 2009 le famiglie Siegenthaler hanno inoltre rilevato il diritto di superficie sull'azienda agricola che hanno convertito al biologico secondo le direttive Gemma. I rami aziendali principali produzione lattiera, allevamento di maiali, campicoltura

*Oml AgriAliForm, fondata nel 2005, riunisce nove associazioni del ramo dell'agricoltura che si impegnano per la formazione e il perfezionamento. Oml è l'interlocutrice nelle questioni relative alla formazione di base e della formazione superiore nel campo dell'agricoltura in tutta la Svizzera. Ulteriori informazioni: www.agri-job.ch → Documenti → Oml

e foraggicoltura offrono un'ampia gamma di possibilità per completare l'insegnamento che viene impartito suddiviso in diversi blocchi durante 21 settimane.

Che cosa rimane da fare?

Con l'offerta presso la scuola Bioschwand il Canton Berna assume le proprie responsabilità di offrire una formazione approfondita in agricoltura biologica. Altri Cantoni stanno sviluppando soluzioni proprie o cercano la collaborazione. Esiste pertanto un'offerta variata, commisurata alle peculiarità regionali. Le tecniche di produzione in agricoltura biologica sono impegnative e si sviluppano ulteriormente. In primo piano non vi è l'aumento della produzione bensì la gestione responsabile della vita e dei sistemi ecologici.

Bio Suisse è interessata che un maggior numero di apprendisti scelgano la formazione «agricoltore/agricoltrice con specializzazione in agricoltura biologica». Professionisti con una buona formazione sono di importanza centrale per l'associazione e il suo futuro. L'ulteriore sviluppo dell'agricoltura biologica, l'elaborazione delle direttive e il successo sul mercato sono nelle loro mani.

Robert Obrist, FiBL

Il gruppo farmaceutico un po'diverso esulta

Basilea, la città della chimica, è contemporaneamente centro della cosmetica naturale e della medicina naturopatica: la Weleda AG, fondata 90 anni fa, da istituto antroposofico si è trasformata in protagonista a livello mondiale. Voci critiche giungono attualmente da veterinari antroposofici.

Pella Svizzera nordoccidentale non ci sono solo colossi farmaceutici globalizzati che sviluppano e producono farmaci sofisticati per la medicina tradizionale. Con la ditta Weleda AG ad Arlesheim BL, la regione ospita anche il leader di portata globale del settore dei medicinali antroposofici. Nei suoi stabilimenti ad Arlesheim BL, Huningue/Hüningen (F) e Schwäbisch-Gmünd (D) l'azienda produce diverse migliaia di differenti rimedi, impiegati soprattutto nella medicina complementare.

L'azienda, che conta 2000 impiegati in tutto il mondo, festeggia i 90 anni di esistenza. Nel 1921 infatti la dottoressa olandese Ita Wegmann e Rudolf Steiner hanno posto le basi ad Arlesheim per il primo «istituto clinico-terapeutico» e quindi per Weleda.

Crescita a due cifre

I consumatori probabilmente conoscono il nome Weleda, che del resto deriva da una sacerdotessa romana, più per gli oltre 120 prodotti cosmetici naturali, che rappresentano il 72 per cento del fatturato dell'azienda, che per le pomate e tinture. Senza considerare le oscillazioni dei cambi, l'azienda nel 2010 ha aumentato il fatturato dell'undici per cento a 383,5 milioni di franchi. In Giappone e negli USA Weleda registra una crescita a due cifre; anche in Europa la cifra d'affari aumenta, ma è solo in Italia che si registra una quota d'accrescimento a due cifre.

«Con la nostra filosofia abbiamo abbandonato la nicchia e oggi abbiamo raggiunto il centro della società», così com-

«Anche i grandi puntano sulla cosmesi naturale»

La cosmesi naturale è uscita dalla nicchia: persino il gigante mondiale dei cosmetici L'Oréal punta con successo su questo mercato. Lo afferma l'esperto in cosmesi naturale e biologica Rainer Plum di Prien am Chiemsee.

bioattualità: A che punto è oggi la cosmesi naturale?

Rainer Plum: È diventata un mercato di massa. Nell'area germanofona sono già ottenibili oltre 7000 diversi prodotti cosmetici naturali certificati di un centinaio di produttori. Il settore si sta sviluppando parallelamente alla crescente quota di mercato di alimenti biologici. C'è stato un ulteriore impulso quando si è saputo che anche le star di Hollywood ricorrono ai prodotti cosmetici naturali.

Sono ottenibili con il certificato naturale tutte le categorie di prodotti?

Sì, ad eccezione delle tinture per capelli. La cosmesi naturale si limita ai preparati a base di henné poiché per le tinture bionde o nere sono tuttora necessarie sostanze attive sintetiche aggressive.

Nel 2006 il leader mondiale L'Oréal ha acquistato la catena verde The Body Shop*. Significa che l'industria cosmetica con-

*Dal 2010 la Svizzera rappresenta un'eccezione: Coop ha rilevato da L'Oréal le circa 40 filiali svizzere di Body Shop.



Rainer Plum, esperto in cosmetici naturali (www.rainerplum.de).

solidata inghiotte i pionieri dei cosmetici naturali?

Il settore deve rassegnarsi a questi passi. L'Oréal d'altronde persegue questa strategia in modo coerente: l'impresa ha rilevato anche l'azienda francese produttrice di cosmetici naturali Sanoflore facendone un proprio marchio. Nel 2010 è seguito il prossimo passo con Garnier Bio, la rivalutazione quindi di un'affermata marca di cosmetici convenzionali verso la natura.

Ciò dimostra che i grandi hanno capito che devono offrire alla propria clientela anche cosmetici naturali certificati.

Una frequente critica è che bio è troppo caro - vale anche per i cosmetici naturali? Chi sostiene che bio possa essere altrettanto conveniente come gli alimenti o i cosmetici convenzionali si sbaglia. L'agricoltura industriale e l'industria delle derrate alimentari accettano conseguenze fatali per l'ambiente e la società. L'agricoltura biologica ha un approccio completamente diverso e deve tener conto di un reddito inferiore in media del 20 per cento. A questo si aggiungono strutture più piccole nella produzione, nella trasformazione e nel commercio. Nel caso dei cosmetici naturali il paragone dei prezzi dipende dalla grandezza di riferimento: paragonati a marche di lusso, i prodotti Weleda & Co. sono nettamente più convenienti. Se invece si confrontano questi cosmetici con merce di negozi discount, la cosmesi naturale naturalmente ha il suo prezzo - e lo vale.

Intervista: Pieter Poldervaart

menta il successo dell'azienda Andreas Sommer, membro di direzione del gruppo Weleda.

Niente esperimenti sugli animali

Il fatto che la linea Weleda ora «ha raggiunto il centro della società» dimostra secondo Sommer che un numero crescente della popolazione in tutto il mondo attribuisce grande importanza alla salute, al commercio equo e solidale e alla salvaguardia dell'ambiente: «Per questo motivo già oggi il 70 per cento delle materie prime proviene da produzione biologica controllata; entro il 2015 sarà più dell'80 per cento, a lungo termine puntiamo al impiegare solo materie prime bio.»

Una gran parte degli ingredienti dei prodotti Weleda, dall'olio di argan fino alle essenze di agrumi, proviene da Pesi del Sud. Weleda pone grande attenzione a una collaborazione duratura e a condizioni di lavoro eque, infatti nei prossimi anni intende contrassegnare i suoi prodotti con il marchio NATRUE**. Per i prodotti Weleda è di centrale importanza la rinuncia totale a coloranti, conservanti e profumi sintetici. Inoltre nelle fasi di sviluppo non sono eseguiti esperimenti su animali.

Critica per la riduzione dell'assortimento

«La nostra gamma di medicamenti è così ampia che è difficile mantenerla con le leggi che diventano sempre più esigenti. Attualmente la nostra attenzione è rivolta fortemente ai medicamenti già ottenibili e a sviluppare ulteriormente i mercati», spiega Sommer.

Questa reticenza non è ben vista da «Steiner originariamente aveva l'intenzione di compensare i prevedibili disavanzi nel settore dei medicinali con le eccedenze provenienti dal commercio di prodotti per la cura del corpo. Da qualche anno Weleda ha abbandonato questa filosofia», critica Jörg Spranger, veterinario antroposofico di Basilea. I rimedi oggigiorno devono autofinanziarsi e quindi o non sono più offerti in tutte le forme di somministrazione o i prezzi sono destinati a esplodere. Lo sviluppo nella medicina veterinaria è ancora più drammatico rispetto a quello dei farmaci per gli umani perché le quantità sono molto piccole. «Gli allevatori per diletto posso-

**NATRUE: organizzazione internazionale senza scopo di lucro «true friends of natural and organic cosmetics»), fondata nel 2008, titolare del marchio NATRUE, www.natrue.org



Bioagricoltori messicani producono sesamo per Weleda. L'olio di sesamo è contenuto in numerosi prodotti cosmetici naturali di Weleda.

no permettersi prezzi svizzeri. I contadini invece con questi aumenti di prezzo rinunciano ai preparati antroposofici e passano alla fitoterapia o ad un altro tipo di medicina complementare», commenta Spranger frustrato.

Weleda replica ai rimproveri con diversi argomenti. È vero che il settore dei medicinali a medio o lungo termine dovrebbe autofinanziarsi. Ciò tuttavia non contrasta con la filosofia di Rudolf Steiner: «Steiner prevedeva che la cosmesi naturale e i medicinali dovessero autofinanziarsi», spiega la portavoce di Weleda Seta Thakur. Weleda stessa non vende medicinali specificamente per uso veterinario. I medicamenti per uso umano tuttavia possono essere anche somministrati agli animali, ciò che giusta l'Ordinanza sui medicamenti veterinari è ammesso per medicamenti della medicina complementare. «Il preparato a base di vischio Iscador per esempio viene impiegato per la cura del cancro di tutte le razze animali.»

Accento sulla cura del corpo

Una cosa è certa: esiste ulteriore potenziale, più nel settore della cosmesi che in quello dei farmaci. Lo dimostra ad esempio la linea di prodotti per il corpo a base di melograno lanciata con successo nel 2009.

Il fatto che si affronti il futuro con coraggio ma anche con prudenza può avere a che fare con il fatto che Weleda non è un'azienda come tutte le altre: i suoi azionisti di maggioranza non sono cacciatori di dividendi, ma si tratta della clinica Ita Wegmann e della Allgemeine Anthroposophische Gesellschaft che hanno un interesse diretto alla crescita a lungo termine della verde impresa farmacologica e cosmetica.

Pieter Poldervaart



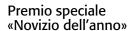
Sede principale di Weleda a Arlesheim BL.

Photo: Michael Peucker

«Öpfelbaum» a Uster: miglior negozio specializzato in prodotti bio in Svizzera

Con l'indizione del concorso «Negozio specializzato in prodotti bio dell'anno» Bio Suisse e le organizzazioni partner Somona, Demeter, Morga e Biopartner hanno creato un incentivo per l'ulteriore professionalizzazione del commercio specializzato in prodotti bio in Svizzera. Il vincitore della quarta edizione è il negozio «Öpfelbaum» di Uster. Al secondo e al terzo posto si sono classificati i negozi bio «portanatura» di Zofingen e «Buono» di Brugg.

Il mercato bio della Svizzera centrale O SOLE BIO con la sua atmosfera caratterizzata da qualità, fiducia e vicinanza alla clientela è il luogo ideale per la premiazione dei migliori negozi svizzeri specializzati in prodotti bio» osserva Jürg Schenkel, responsabile di marketing presso Bio Suisse riguardo alla scelta della cornice per la premiazione a Zugo. Ed è proprio per questi valori che si impegna il negozio vincitore «Öpfelbaum» di Uster nel Canton Zurigo. Infatti ha convinto la giuria per i suoi interessanti progetti aziendali e la sua redditività in un contesto di mercato impegnativo. La linea di prodotti propria a prezzi favorevoli alle famiglie per esempio, o l'abbonamento «Öpfelchorb» che fornisce sana e fresca frutta bio agli uffici di Uster sono esemplari, ha commentato la giuria composta da esperi delle organizzazioni promotrici.



I negozi bio che hanno partecipato al concorso avevano presentato le loro attività volte ad acquisire e fidelizzare i clienti con ampie documentazioni. La città di Zugo lo scorso 21 agosto era invasa dal sole. E raggianti erano anche i visi alla premiazione. Oltre ai valorosi organizzatori di O SOLE BIO si sono presentati all'aperitivo VIP nella tenda direttamente sul lungolago anche numerosi ospiti del mondo del biologico, ma anche rappresentanti del governo di Zugo, per applaudire il negozio «Öpfelbaum». Al secondo e al terzo posto dei migliori negozi bio 2011 si sono classificati i negozi «portanatura» di Zofingen AG e «Buono» di Brugg.

Il premio speciale «Novizio dell'anno», assegnato per la prima volta, è andato a «Bioreformhaus Regenbogen» di Schwyz per il suo coraggioso approccio globale per l'ulteriore sviluppo del negozio. Sabine Lubow, Bio Suisse

«Questo riconoscimento ci conferma che siamo sulla buona strada», si rallegra la presidente del consiglio di amministrazione di «Öpfelbaum» Sonja Rütimann Spycher, terza da sinistra. Inoltre sulla foto, da sinistra: Angelica Leist, membro del consiglio di amministrazione, Sonja Ironson, direttrice; Evelina Villiger, venditrice ausiliaria.



Far controllare e tradurre professionalmente le etichette

Vi piace creare voi stessi le etichette, i cartelloni o le cartoline postali? Il sistema online «Web2Print» di Bio Suisse può esservi d'aiuto. Se volete essere sicuri che le etichette siano conformi alle prescrizioni, potete farle esaminare e addirittura tradurre. In collaborazione con Bio Suisse, la ditta Alimentavera offre un servizio di controllo in tedesco, francese ed italiano.

Creare teloni, cartelloni e cartoline postali con una scritta individuale spesso è difficile per chi è poco pratico e la stampa di piccole serie è costosa.

Con il sistema Web2Print di Bio Suisse tutto è molto semplice: è possibile scegliere fra diversi modelli e inserire il proprio testo, completare siti internet, ecc. Una volta effettuata l'ordinazione, la merce fresca di stampa viene inviata direttamente a domicilio. Trovate tutti i particolari sul sito www.bio-suisse.ch → Produttori – Materiale pubblicitario → Web2Print.



prodotto con latte pastorizzato fattoria bio famiglia Müller, Baden



Controllo e traduzione in tre lingue nazionali

La ditta Alimentavera GmbH con sede ad Aarau è un'azienda specializzata nel contrassegno delle derrate alimentari. Il direttore è Frank Roth, già responsabile del settore trasformazione e commercio di bio.inspecta. La particolarità di Alimentavera è l'accoppiamento ente di controllo e ufficio traduzioni: Alimentavera si occupa della realizzazione, della traduzione e della verifica del contrassegno delle derrate alimentari in tedesco, francese ed italiano. Alimentavera è l'unico ente di controllo privato in Svizzera riconosciuto per l'esecuzione del controllo del contrassegno e dell'analisi della commerciabilità di derrate alimentari.

Ulteriori informazioni: www.alimentavera.ch

Quali indicazioni devono figurare sull'etichetta?



Il promemoria «Contrassegno di alimenti biologici» spiega passo per passo e sulla scorta di esempi tutto quanto deve figurare e va dichiarato sull'etichetta. Può essere scaricato gratuitamente da www.bio-suisse.ch − Trasformazione e commercio → Normative e promemoria.

Novità: far controllare la correttezza delle etichette

Su Web2Print si possono creare facilmente delle etichette individuali. Naturalmente queste etichette devono corrispondere alle direttive di Bio Suisse ed essere conformi alla legge sulle derrate alimentari. Finora Bio Suisse ha controllato regolarmente tutte le etichette ordinate, ciò tuttavia non corrisponde ancora ad un esame approfondito della conformità alla legge sulle derrate alimentari.

Nell'ambito dello stesso incarico Bio Suisse ora propone l'esame della conformità alla legge svizzera sulle derrate alimentari. Per garantirvi che le etichette non siano oggetto di contestazione da parte del chimico cantonale, facciamo eseguire la verifica dall'azienda d'ispezione accreditata Alimentavera. A questo scopo, al momento dell'ordinazione tramite Web2Print dovete solamente apporre una crocetta nella casella «Esame da parte di Alimentavera», Bio Suisse si occupa di tutto il resto.

I primi 20 che eseguiranno l'ordinazione riceveranno gratuitamente l'esame della conformità alla legge svizzera sulle derrate alimentari, tutti gli altri fino alla fine dell'anno possono approfittare dell'offerta promozionale pagando solo 20 franchi. psh/Flavia Müller, Bio Suisse

Succo di mele e pere

2 dl

fattoria bio famiglia Müller, Baden



www.bio-suisse.ch

È possibile grazie a Web2Print: creare etichette individuali ma anche teloni per l'azienda.

Etichette per aziende in conversione con Web2Print

All'inizio dell'anno Bio Suisse ha prodotto piccole etichette specialmente per aziende in conversione. Queste aziende non possono impiegare tutto il materiale per la promozione delle vendite e per esempio per le vaschette per la frutta devono ricorrere a vaschette senza impressione. Con le speciali etichette invece, le aziende in conversione possono impiegare la Gemma di conversione – per esempio sulle vaschette per la frutta, appunto.

La prima prova pilota gratuita ha confermato l'interesse. Per uno svolgimento più semplice e adatto alle necessità queste etichette sono da subito integrate in Web2Print. A partire dal 1° novembre le etichette potranno essere ordinate solo sul corrispondente sito al modico prezzo di fr. 1 per foglio da 64 pezzi.

Comunità aziendale: che cosa occorre osservare al momento della costituzione?

Numerosi capiazienda collaborano con altre aziende in numerosi settori. Alcuni osano intraprendere il passo di una più stretta collaborazione e fondano una comunità aziendale che sovente, dal punto di vista dell'efficienza e della redditività offre vantaggi, ma cela anche rischi, soprattutto per quanto riguarda le relazioni interpersonali. Occorre inoltre osservare diversi punti delle direttive.

La formula più semplice è la costituzione di una comunità aziendale tra aziende Gemma. La costituzione può avvenire in qualsiasi momento ma va notificata immediatamente agli enti di certificazione competenti.

Prima della fondazione occorre in ogni caso chiarire se la comunità aziendale rispetta l'articolo 10 dell'Ordinanza sulla terminologia agricola per quanto riguarda la distanza stradale, il volume di lavoro minimo, la contabilità ecc. (vedi www.bioaktuell.ch -> Le normative bio -> Confederazione: ordinanze, norme 2011 -> Ordinanza sulla terminologia agricola).

La comunità aziendale va stipulata contrattualmente per almeno quattro anni. Dopo la costituzione, per il controllo e il riconoscimento la comunità aziendale è considerata una sola azienda.

Comunità tra azienda bio e azienda non bio

Un'azienda Gemma e un'azienda convenzionale possono formare una comunità aziendale se l'azienda non biologica notifica la conversione all'agricoltura biologica presso il Cantone e presso Bio Suisse prima della fine dell'anno civile. La comunità aziendale potrà quindi essere costituita al più presto all'inizio del primo anno di conversione. Il capoazienda dell'azienda in conversione deve inoltre frequentare il corso obbligatorio di agricoltura biologica.

Stato di riconoscimento bio e non bio nella stessa azienda

Le particelle dell'azienda non biologica vanno convertite normalmente durante due anni. Durante questo periodo queste particelle sono considerate in conversione.

Per il controllo è importante che nel piano delle particelle della comunità



Una comunità aziendale richiede una buona preparazione prima della costituzione. La consulenza da parte di esperti è pressoché irrinunciabile.

aziendale sia segnato in modo preciso lo stato di riconoscimento delle singole particelle. Per la commercializzazione di prodotti vegetali della comunità aziendale occorre osservare che gli stessi durante il periodo di conversione di due anni abbiano lo stato di riconoscimento delle relative particelle. In caso di produzione parallela sulle superfici in conversione e su quelle biologiche, l'intera produzione va commercializzata come merce in conversione. Le deroghe sono disciplinate dalla norma «Coltivazione di nuove superfici» (vedi catalogo dei criteri per il rilascio di permessi speciali per produttori sul sito www.bio-suisse.ch -> Produttori -> Normative & promemoria -> Direttive e prescrizioni).

Gli animali bio rimangono animali bio mentre gli animali convenzionali diventano animali in conversione.

Rispettando i periodi d'attesa in vigore, gli animali in conversione possono essere considerati animali bio se adempiono alle condizioni dell'articolo 3.1.10 delle direttive Bio Suisse (confronta www.biosuisse.ch → Produttori → Normative & promemoria → Direttive & prescrizioni). Per il foraggiamento degli animali della comunità aziendale occorre osservare che la parte di foraggio in conversione non superi il 60 per cento della razione.

Si raccomanda una consulenza individuale

Per evitare sgradite sorprese, prima della costituzione di una comunità aziendale è raccomandabile una consulenza da parte del consulente bio, di una fiduciaria agricola o di associazioni di contadini regionali. Ogni caso infatti è diverso e va precedentemente esaminato nel dettaglio. Bio Suisse aiuta volentieri in caso di domande relative alle direttive

Stefanie Kremmel e Thomas Pliska, Bio Suisse



Alla Gourmesse si possono degustare prodotti artigianali e fatti in casa, anche di produttori Gemma.

Fiera «Gourmesse» con giornata bio

Gli organizzatori di «Gourmesse», la fiera che si terrà presso il centro congressi di Zurigo dal 7 al 10 ottobre, promettono di dare una risposta alla domanda: che cosa è originale, vero e genuino? Come fiera rivolta al pubblico, Gourmesse è «al servizio di una cucina etica ed artigianale» ed è la piattaforma ideale per piccoli produttori di prodotti artigianali e fatti in casa. L'anno scorso 154 espositori hanno presentato le loro specialità nel centro congressi che ha segnato il tutto esaurito. Gourmesse si è imposta come fiera di alta qualità focalizzata sulle specialità. Nell'ambito della promozione del settore della gastronomia sarà presente a Gourmesse anche Bio Suisse e più esattamente l'8 ottobre, giornata speciale dedicata al biologico. I visitatori possono partecipare a interessanti workshop e attraverso diverse relazioni potranno scoprire i

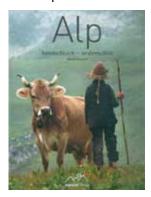
giornata speciale dedicata al biologico. I visitatori possono partecipare a interessanti workshop e attraverso diverse relazioni potranno scoprire i particolari sulle caratteristiche delle carote bio o sull'interessante percorso di un seme di senape svizzero dal campo fino alla tavola, mentre i più piccoli potranno sperimentare con prodotti bio nel laboratorio del gusto. Produttori e trasformatori Gemma offriranno tutti i giorni una grande scelta di squisiti prodotti.

Ulteriori informazioni sul sito www.gourmesse.ch psh/slu

Nuova pubblicazione: «Alp, himmelhoch – erdenschön»

«L'estate sull'alpe purifica l'uomo. Durante l'inverno l'alpe si purifica dall'uomo», scrive Martin Bienerth. Sa di che cosa scrive, infatti ha trascorso venti estati sull'alpe.

L'ingegnere agronomo diplomato è un uomo dai molti talenti: oltre al mestiere di alpigiano svolge quello di giornalista, fotografo ed editore. Dal 2001 Bienerth, assieme alla moglie, gestisce con successo il caseificio di Andeer GR. Il nuovo volume illustrato «Alp, himmelhoch – erdenschön» è stato pubblicato dalla casa



editrice Alpsichtverlag fondato da Martin Bienerth. Si tratta di un libro da guardare e da leggere, da sfogliare o semplicemente da godersi. È uno di quei libri che si riprendono volentieri in mano e che come per magia ti proiettano direttamente nell'antico mondo dei pastori e delle mucche con le corna. Vi incontriamo il mungitore, orizzonti frastagliati, lotte di vacche, malinconie ed amicizie, tutto in una vigorosa natura. Con il suo sguardo e le sue parole Martin Bienerth ci conduce per mano e con il cuore attraverso le sue numerose estati sull'alpe.

Il libro costa fr. 44.90 ed è ottenibile sul sito www.alpsicht.ch o in libreria. psh/slu

Corrigendum

Modifica delle direttive online

Nella scorsa edizione di bioattualità è apparso un consiglio su come trovare sul sito internet di Bio Suisse le modifiche delle direttive decise all'assemblea dei delegati. Purtroppo non ci siamo accorti che con la ristrutturazione del sito è scomparso il percorso, così che il nostro consiglio non era già più valido al momento della pubblicazione.

Preghiamo di scusare l'inconveniente.

Ecco come potete trovare le modifiche:

www.bio-suisse.ch → Produttori → Normative

& promemoria → Direttive & prescrizioni →

Modifiche delle direttive

Per produttori e commercianti:

www.bio-suisse.ch → Trasformatori e commercianti → Normative & promemoria → Direttive & prescrizioni → Modifiche delle direttive

redazione bioattualità

Allori per l'azienda Wasserfallenhof

Pius e Bernadette Michel di Roggliswil LU sono bioagricoltori fino in fondo all'anima. Per la loro esemplare attività per lunghi anni, a metà luglio è stato loro consegnato il premio di riconoscimento dotato di 10'000 franchi della fondazione per la conservazione di aziende agricole a carattere familiare. Nel 1988 i coniugi Michel hanno convertito la loro azienda al biologico. L'allevamento di vacche nutrici, le galline ovaiole, l'orticoltura e la foraggicoltura fanno parte del programma dell'azienda di 18 ettari. Nella famiglia Michel vale il detto tale il padre tale il figlio: i genitori hanno trasmesso il loro entusiasmo ai figli. Tre dei loro cinque figli sono attivi

nel settore agricolo – naturalmente bio. Anche i prodotti dei giovani sono inseriti nell'offerta che propone un'ampia gamma di prodotti comprendente una ventina di specie di ortaggi, patate, uova, pane, marmellate, pasta, carne di manzo da pascolo e carne di pollame, salsicce, prodotti affumicati, conserve e altro. La famiglia Michel considera particolarmente importante l'allevamento rispettoso degli animali con una macellazione eticamente sostenibile. Valori che per l'attribuzione del premio di riconoscimento sono stati altrettanto determinanti quanto l'esemplare e pluriennale gestione e commercializzazione. La fondazione per la conservazione di aziende agricole a carattere familiare concede da anni anche prestiti senza interessi per investimenti in stalle, abitazioni o progetti di commercializzazione ad aziende bio, a organizzazioni di contadini e a piccole aziende di trasformazione.



Bernadette e Pius Michel: praticano una bioagricoltura esemplare.

Informazioni sulla fondazione «Stiftung zur Erhaltung bäuerlicher Familienbetriebe»: Agrofutura AG, casella postale 147, 5070 Frick, tel. 062 865 63 63 o www.biofamilienbetriebe.ch



Certificato per il commercio di foraggi biologici, specializzato all'importazione diretta

agrobio schönholzer

www.agrobio-schönholzer.ch

CH-9217 Neukirch an der Thur

Tel: +41 (0)71 642 45 90 (lun-ven 8-12)
Mobile: +41 (0)79 562 45 00 (lun-ven 13-14)
Email: info@agrobio-schönholzer.ch

Di grande attualità in esclusiva da agrobio schönholzer S.p.A. Grano pianta intera BIO:

disidratato e pellettato, foraggio grossolano ricco di amido e di fibra

Fieno e pelletts di erba medica disidratata BIO: di 3° al 6° taglio, balloni o p.e. power pelletts > 20% di PG nel big bag, proteine e fibra ad alta digeribilità

Fieno BIO: ventilato o essiccato in campo

Fettucce di barbabietole BIO, essiccate e pellettate: salvo il venduto, attribuzione secondo il ricevimento dell'ordine

Lino Crunch BIO: concentrato energetico e proteico, completamente estrudato, mangime complementare usato in produzione e allevamento

Avena / Orzo / Torta di soia BIO:

mangimi particolari da mescolare o per equilibrare la razione

Melassa da barbabietola BIO: gustosa fonte energetica, molto viscosa, consegna nel container

Paglia BIO e convenzionale: balle e balloni, intera, trinciata, pellettata

La siccità influenza il mercato di foraggi e paglia 2011



Commissione del marchio trasformazione e com-mercio (CMT)

Volete impegnarvi per l'agricoltura biologica nell'associazione?

Bio Suisse deve poter contare sulla competenza di scienziati e tecnologi motivati e innovativi, disposti a sviluppare ulteriormente l'agricoltura biologica, la Gemma e il mercato bio. In seguito a dimissioni cerchiamo un/una nuovo/a presidente e un nuovo membro per la commissione del marchio trasformazione e commercio (CMT) per la collaborazione a partire dalla primavera 2012.

La lingua d'uso è il tedesco. La CMT di Bio Suisse si occupa delle questioni relative all'interpretazione e all'ulteriore sviluppo delle direttive Bio Suisse nel campo della trasformazione e del commercio. Essa decide in merito al rilascio e alla revoca della Gemma e stipula i rispettivi contratti di licenza. Essa elabora ed emana norme. La commissione decide in merito a precedenti e rilascia prescrizioni e il regolamento delle sanzioni per la certificazione. Essa sorveglia il processo di certificazione ed è un organo dell'assicurazione della qualità. Inoltre fornisce consulenza al consiglio direttivo di Bio Suisse in merito a questioni tecniche e strategiche.

Il consiglio direttivo nominerà il nuovo membro e il/ la presidente. La nomina dovrà essere ratificata in occasione dell'assemblea dei delegati Bio Suisse nella primavera 2012. Nel 2013 avranno luogo elezioni per il rinnovo completo della commissione.

Sul sito internet di Bio Suisse http://www.bio-suisse.ch/it/associazione/elezioni.php potete trovare il profilo dei requisiti e la descrizione delle funzioni della commissione. Christian Butscher, membro del consiglio direttivo di Bio Suisse, tel. 061 921 08 16 e Christian Voegeli, coordinatore dell'associazione, tel. 061 385 96 23 rispondono volentieri alle vostre domande.

Abbiamo destato il vostro interesse? Inviate la vostra candidatura con un breve curriculum vitae entro la metà di ottobre 2011 a Bio Suisse, coor-dinazione federativa, Margarethenstrasse 87, 4053 Basilea oppure a christian.voegeli@bio-suisse.ch.