

BIO

Attualità

La rivista del movimento bio



1 | 16
FEB

bio aktuell
1/01

bio aktuell
4/02

bio aktuell
9/03

bio aktuell
7/04

bioattualità
1/01

bio aktuell
1/01

bio actualités
1/01

bioattualità
1/01

bio aktuell
1/01

bio aktuell
1/01

bio actualités
1/01

bio aktuell
1/01

bio aktuell
1/01

bio actualités
1/01

BIO
Aktuell



Bioattualità – da un quarto di secolo

Bioattualità compie gli anni: nel febbraio 1991 è uscita per la prima volta la rivista FiBL-aktuell, ribattezzata Bio-aktuell già nel 1992. Nel 2004 una parte degli articoli è stata per la prima volta tradotta in italiano. In occasione di questo venticinquesimo anniversario abbiamo rovistato negli archivi e effettuato ricerche su personaggi che negli scorsi 25 anni hanno caratterizzato l'agricoltura biologica in Svizzera. Ne proponiamo una scelta a pagina 16. Infine in questa rivista abbiamo riservato una pagina ai bambini: un concorso di disegno sul tema dell'agricoltura biologica. Il disegno che uscirà vincitore sarà pubblicato sulla copertina dell'edizione di maggio.

Tutto ciò però non significa che nel primo mese del ventesimo anno della rivista non sia successo nulla di particolare. Al contrario. Oltre alle pagine speciali dedicate all'anniversario abbiamo preparato come sempre un'edizione interessante di bioattualità che in questa edizione ampliata conta complessivamente 24 pagine.



Markus Spuhler, caporedattore



Sommario

Produzione

Bovini

- 4 **Numero di cellule più basso con monta naturale**
- 6 **Carne da lavorare con ingrasso di vacche e manzi**

Campicoltura

- 8 **Ambiziosa: la giornata della campicoltura bio 2016**

Suini

- 10 **Non solo il foraggio determina la qualità del grasso**

Ortaggi

- 15 **Adattare la vendita diretta alla clientela**

Trasformazione e commercio

Approvvigionamento

- 14 **Come trovare fornitori di prodotti Gemma?**

Bio Suisse e FiBL

- 18 **Bio Suisse**

- 19 **FiBL**

Rubriche

- 3 *Brevi notizie*
- 12 *Brevi notizie*
- 13 *Impressum*
- 20 *Bio Ticino*
- 22 *Commercio e prezzi*
- 23 *La parola ai lettori*

25 anni di Bioattualità

- 16 **Chi con chi, dove e quando?**
- 24 **Concorso di disegno**

In copertina: l'aspetto di Bioattualità nel corso degli ultimi 25 anni è fortemente cambiato. *Layout: Simone Bissig*

Detto



«L'allevamento di suini dimostra che la bioagricoltura può e deve analizzare con occhio critico i criteri di qualità dei prodotti convenzionali.»

Barbara Früh, FiBL
→ pagina 10

Contato

13 %

Di così tanto è risultato più basso il numero

di cellule di vacche nate da monta naturale rispetto alle vacche inseminate artificialmente.

→ pagina 4

Visto



Sostegno sul muro di sostegno. La famiglia Burkhalter Buri di Konolfingen BE aveva applicato la scritta in occasione dell'elezione del Gran Consiglio e aggiunto in seguito il logo Gemma. «Il muro della nostra stalla è ben visibile da tutta la valle e da due linee ferroviarie», spiega Rudi Buri. «Secondo me lo slogan (Insieme per il futuro) è in piena assonanza con Bio Suisse». *spu*

Budget agricolo: il lobbying è stato pagante

Lo scorso dicembre il Parlamento ha bocciato il taglio dei pagamenti diretti proposti dal Consiglio federale. Le motivazioni delle diverse frazioni erano differenti. Numerose organizzazioni agricole avevano esercitato pressione politica e mobilitato contro i tagli, fra esse anche l'Alleanza agricola con Bio Suisse e l'Unione svizzera contadini USC. A quest'ultima va senz'altro attribuito il successo, non da ultimo grazie alla grande dimostrazione svoltasi a Berna. *spu/mba*

IP Suisse si lancia nel commercio di bestiame

IP Suisse rileva retroattivamente a partire dal 1° gennaio 2016 tre commerci di bestiame del gruppo Schneider: Schneider Vieh und Fleisch AG, ASF Sursee e IPS Kuvag. Le prime due possiedono una licenza Bio Suisse e praticano il commercio di bestiame da riproduzione, da ingrasso e da macello. Resta ora da vedere se i bioproduttori saranno svantaggiati in caso di vendita tramite il gruppo Schneider. A detta del direttore non vi saranno modifiche per quanto riguarda l'orientamento aziendale del gruppo. *saz*

Guy Parmelin è membro della lobby OGM

Brutte notizie per i fautori di un'agricoltura senza tecnologia genetica. Come scrive il giornale «Le Temps», il nuovo Consigliere federale UDC Guy Parmelin è membro di Gen Suisse. La fondazione si sforza a presentare in una luce positiva la ricerca relativa agli organismi geneticamente modificati per la medicina e l'agricoltura. Alla domanda di Bioattualità, se sarebbe favorevole all'autorizzazione di OGM per l'agricoltura svizzera, Parmelin entro la chiusura redazionale non ha fornito nessuna risposta. *spu*



Origine?

Monta naturale.

Fa una differenza se un bovino è stato concepito con monta naturale o inseminazione artificiale? I ricercatori del FiBL forniscono la prova: sì!

In Svizzera e a livello europeo il 90 per cento delle vacche è fecondato mediante inseminazione artificiale (IA). Sul catalogo si può scegliere comodamente il toro adatto. I costi e i rischi dell'allevamento di tori da riproduzione vengono a cadere. I vantaggi dell'IA sono evidenti. In agricoltura biologica invece si consiglia di ricorrere alla monta naturale. È possibile motivare tale consiglio con prove scientifiche? Uno studio del FiBL fresco di pubblicazione sulla rivista specializzata in lingua inglese «Livestock Science» (edizione no. 185/2016, p. 30-33) fornisce risultati interessanti.

Miglior salute della mammella grazie alla monta naturale

Assieme a Silvia Ivmeyer dell'università di Kassel la ricercatrice del FiBL Anet Spengler Neff ha dimostrato che le vacche nate da monta naturale presentano un numero di cellule sensibilmente inferiore e una fertilità tendenzialmente migliore rispetto alle vacche IA. Nell'ambito del loro studio le ricercatrici hanno paragonato i dati di 594 vacche da latte delle razze Bruna, Bruna originale, Swiss Fleckvieh e Holstein Friesian discendenti da un toro IA o da monta naturale da parte di un toro della stessa razza. Le vacche analizzate erano tutte in prima lattazione e provenivano da complessivamente 29 aziende biologiche, ognuna delle quali praticanti sia IA sia la monta naturale. In questo modo la gestione diversa non può essere resa responsabile dei risultati diversi.

«Il risultato è molto chiaro. Le vacche nate da monta naturale hanno in media un numero di cellule inferiore pari al 13 per cento e presentano un intervallo più breve tra i parti di in media 12,7 giorni. I motivi possono essere molteplici: la monta naturale stessa, la provenienza regionale del toro da monta naturale o la sua tenuta a condizioni bio», fa notare Spengler Neff. «I tori per la monta naturale probabilmente sono meglio adatti alle condizioni locali.» Gli stessi provenivano più spesso da allevamenti bio (30,8 per cento) rispetto ai tori IA (1,8 per cento) e sono stati allevati più spesso nel raggio di meno di 100 chilometri (70 per cento) rispetto ai tori IA (26 per cento). Dagli altri risultati dello studio sono emerse più che altro delle tendenze: le vacche nate da monta naturale hanno presentato una produzione giornaliera di latte leggermente inferiore (1,12 kg) rispetto a quelle nate da IA. Gli animali con un elevato numero di cellule hanno prodotto tendenzialmente meno latte. Per quanto riguarda le visite veterinarie e i rischi di malattie metaboliche non sono emerse differenze tra i due gruppi.

Risultati di ricerche relative agli svantaggi dell'IA sono già stati pubblicati tempo fa. Due studi effettuati in Giappone e in Olanda documentano le reazioni di stress delle vacche durante l'IA. Da altre pubblicazioni emerge che nel processo dell'IA gli spermatozoi più resistenti alle manipolazioni tecniche hanno possibilità migliori. Negli organi genitali della vacca questi spermatozoi si differenziano dalla selezione naturale: allo sperma IA sono infatti aggiunti antibiotici per impedire la crescita di germi e glicerina come antigelo prima di essere conservato a -196 °C. Sarà quindi interessante vedere che cosa scaturirà dalle future ricerche. *Franziska Hämmerli*



Effetti della fecondazione artificiale sull'uomo

Per la fecondazione in vitro (IVF) si inseriscono in una provetta l'ovocita e lo sperma. Nel 1978 da questa tecnica è nato il primo essere umano. È quindi troppo presto per sapere come si svilupperà la salute di queste persone a quarant'anni. Uno studio degli ospedali universitari di Berna e Losanna del 2012 dimostra che i bimbi IVF presentano vasi sanguigni più rigidi e una parete interna della carotide ingrossata. Da adulti per loro il rischio di contrarre malattie cardiovascolari sarà probabilmente maggiore.

Le possibili cause, che potrebbero essere applicate anche alla tecnica IA, potrebbero essere le modifiche epigenetiche. Si tratta di meccanismi di regolazione nel genoma che fanno sì che determinati geni nel corpo nel momento X diventano attivi o inattivi. Numerosi di questi interruttori genetici sono attivati subito dopo la fecondazione dell'ovulo e poco prima e dopo la nascita. Si suppone che disturbi durante questi periodi critici potrebbero comportare una regolazione sbagliata di questi interruttori genetici. Nel corso della vita ciò potrebbe favorire l'insorgere di malattie.

→ www.insel.ch > cercare > IVF-Kinder

Richiesta carne bio da trasformare. *Due poss*

Manca carne bio da trasformare. Consulenti del FiBL studiano due varianti di ingrasso senza mangimi concentrati.

Ingrasso di vacche

Si sono meravigliati parecchio i 30 partecipanti al primo corso del FiBL sull'ingrasso di vacche. Davanti a loro c'erano due vecchie vacche da latte, stessa razza e stessa grandezza. Le similitudini però finivano lì: una magrissima, classe X1, l'altra ben nutrita, T3 – questo dopo 120 giorni di ingrasso. «Durante l'estate è sufficiente il pascolo con un po' di insilato di mais, d'inverno nutro gli animali secondo PLCSI, il 75% insilato di erba e il 25% insilato di mais», spiega l'ingrassatore di vacche Fritz Salzmann. Il consulente del FiBL Eric Meili aggiunge: «Le rese sono buone, la tenuta e il foraggiamento degli animali tuttavia è altrettanto difficile come per le vacche da latte. La sensibilità aumenta con l'esperienza.» Un'altra difficoltà è costituita dai prezzi elevati per vacche magre. Numerose vacche bio finiscono in aziende di ingrasso convenzionali tramite grandi commercianti. Attualmente l'acquisto di vacche rende solo evitando i mercati di bestiame.

Inizio facile per produttori di latte

Per passare all'ingrasso di vacche dopo la produzione di latte non occorrono investimenti. La stalla di giuste dimensioni è già a disposizione. Vi sono tre possibilità per trovare vacche adatte all'ingrasso. La variante migliore è acquistare le vacche direttamente dal produttore di latte bio. Dato che solitamente manca una bilancia occorre valutare il peso con il metro a nastro. Una volta che il venditore e l'acquirente si sono accordati sulla classificazione è possibile determinare il prezzo peso vivo sulla scorta della tabella settimanale di Proviande. Le altre due possibilità di acquistare vacche da ingrasso passano attraverso il commercio di bestiame. Il commerciante di bestiame locale vende una vacca oppure il contadino ingrassa su incarico del

commerciante di bestiame a un prezzo giornaliero forfettario prestabilito. L'ingrasso dura tra 100 e 120 giorni. Le vacche aumentano fino a un chilo di peso vivo al giorno. Meili nel 2015 ha analizzato i prezzi di 1500 vacche da allevamento convenzionale, vendute magre e che dopo l'ingrasso sono state portate al macello. La differenza tra acquisto e vendita ha fruttato un utile medio lordo di 6 franchi. Un buon ingrassatore come Fritz Salzmann può raggiungere fino a Fr. 7.50 al giorno.

Genetica e foraggio flessibili

La genetica di una vacca non è importante. Deve però essere sana e soprattutto ben ferma sulle gambe. Ogni vacca che non viene più munta ha un buon potenziale di tonificare il corpo. Il foraggiamento è semplice e adatto anche alle condizioni PLCSI. Non sono necessari mangimi concentrati. Serve ottimo foraggio di base, vale a dire erba e erba conservata. I professionisti consigliano insilato di mais oltre al pascolo durante l'estate e d'inverno fino al 20 per cento di sostanza secca di insilato di mais – è possibile anche senza ma ci vuole più tempo. *Eric Meili, FiBL*



Vantaggi

- Adatti tutti i tipi genetici, buon aumento di peso.
- Attualmente buon prezzo al macello, vacche ingrassate forniscono miglior resa di quelle non ingrassate.
- Elevato benessere animale se una vacca da latte viene ingrassata nella stessa azienda.
- Ingrassatori bio sono ricercati. Idoneo per aziende lattiere e per aziende che cessano la produzione di latte.

Svantaggi

- L'ingrasso di vecchie vacche richiede sensibilità.
- Ingrasso solo di animali sani e non gravidi.
- È difficile riconoscere lo stato di salute della vacca al momento dell'acquisto.

Gli interessati possono rivolgersi al consulente FiBL
→ eric.meili@fibl.org, tel. 079 236 47 18

Una vacca sana che non viene più munta può essere ingrassata anche all'alpe. *Foto: Franz Steiner, FiBL*



ibilità di ingrasso.

Ingrasso di manzi

Purtroppo è un fatto: in mancanza di alternative la maggior parte dei vitelli maschi di razze da latte bio è venduta nel canale dell'ingrasso convenzionale già a partire dall'età di 21 giorni. Ora però si intravedono nuove possibilità. I vitelli di razze da latte allevati secondo gli obiettivi zootecnici Bio Suisse, con buona muscolatura e longevi, dopo la castrazione sono adatti alla produzione di carne bio per la trasformazione. L'obiettivo comune di Bio Suisse, FiBL, consulenti cantonali e Pro Beef GmbH è di trovare un mercato per questi animali. Una grande ditta di trasformazione si è già detta interessata a manzi pesanti di razze da latte. Attualmente è pertanto in corso l'ingrasso a 350-400 chili peso al macello di 50 manzi. Sulla scorta dei risultati i produttori e i trasformatori si occuperanno della formazione dei prezzi.

Quali aziende sono adatte?

L'ingrasso di manzi pesanti può essere praticato in numerose aziende bio, infatti è meno impegnativo dell'allevamento di vacche da latte o nutrici. Gli animali che richiedono poche cure e che sono poco esigenti per quanto riguarda l'alimentazione possono essere tenuti al pascolo e sui prati. Le razze da latte molto esigenti sono pertanto meno adatte. Il numero di animali può essere adeguato ogni anno alla quantità di foraggio disponibile. L'ingrasso di manzi è interessante anche per le aziende campicole bio senza animali. Infatti possono sfruttare in modo ottimale i prati artificiali nell'avvicendamento. Il letame fornisce nel contempo prezioso concime. Una volta raggiunta la densità minima di animali possono essere richiesti i contributi di base per superfici permanentemente inerbite e il contributo PLCSI per le superfici inerbite.

Lati positivi dell'ingrasso di manzi di razze da latte

I vitelli bio di razze da latte non dovrebbero più essere trasferiti in aziende convenzionali dopo poche settimane bensì potrebbero essere svezzati nell'azienda di nascita. Il sistema immunitario in tal modo potrebbe svilupparsi completamente. Gli ani-

mali risulterebbero più robusti e pronti a essere eventualmente inseriti in un'azienda che pratica l'ingrasso. Nell'ambito di un progetto pilota, Pro Beef GmbH in collaborazione con il FiBL ha già allevato i primi vitelli di razze da latte e li ha ingrassati in un'azienda che pratica l'ingrasso al pascolo. I dati relativi alla macellazione di questi animali (280 a 310 chili) sono stati analizzati, i risultati sono promettenti. Il fatto che anche i manzi pesanti forniscano buone rese è senz'altro positivo. I manzi pesanti forniscono carne di elevata qualità che può essere prodotta con foraggio grezzo – in linea con la massima del FiBL «Feed no Food», non foraggiare derrate alimentari. Nel contempo le madri dei manzi producono ottimo latte. Il sistema dell'ingrasso di manzi si inserisce pertanto perfettamente nella strategia di Bio Suisse, il benessere degli animali infatti è più importante delle elevate prestazioni. Franz J. Steiner, FiBL, Pro Beef GmbH •

Risultati del progetto «Ingrasso estensivo delle razze da latte»

→ bioaktuell.ch > Tierhaltung > Rindvieh > Weidemast

→ bioactualites.ch > Élevages > Bovins > Engraissement au pâturage



Vantaggi

- Nessun limite di tempo per l'ingrasso fino a 400 kg.
- Con un peso al macello di circa 400 kg le classi di grasso basse delle razze da latte si rivelano un vantaggio.
- Di facile gestione e adatti per la produzione di latte e carne basata sulle superfici inerbite (PLCSI)
- Il FiBL cerca aziende bio per il finissaggio dei 50 manzi pesanti del progetto pilota.

Svantaggi

- Elevato valore genetico produzione di latte poco adatto.
- Arredamento stabile della stalla necessario.
- Trattative sui prezzi per animali da 400 kg sono in corso.

Gli interessati possono rivolgersi al consulente FiBL

→ franz.steiner@fibl.org, tel. 079 824 44 45

I manzi delle razze da latte sono modesti e docili. Foto: Dani Böhler, FiBL



Giornata della campicoltura bio 2016 per dimostrare la potenziale resa

La giornata della campicoltura bio 2016 avrà luogo presso l'azienda di Urs e Ladina Knecht. L'appassionato campicoltore di Brütten ZH considera l'evento anche una mostra del rendimento.

In questa giornata di gennaio una fitta nebbia impedisce la vista sulla piana di Brütten a sudovest di Winterthur. «I visitatori sono spesso sorpresi del tempo ruvido che può regnare quassù», osserva Ladina Knecht. «Soprattutto se si aggiunge anche la bise.» Urs e Ladina Knecht hanno rilevato l'azienda Eichacher nel 1999 e l'hanno convertita alla Gemma nel 2002.

Le colture al centro

Urs Knecht collabora già da tempo regolarmente con il centro Strickhof. La vicinanza geografica e le condizioni favorevoli per quanto riguarda le superfici, i suoli e la struttura dell'azienda hanno spinto il centro Strickhof a organizzare la quinta giornata della campicoltura bio in questo luogo. Contrariamente alla giornata della campicoltura bio 2015 svoltasi a Courtételle, dove erano esposti numerosi macchinari, quest'anno il tema sarà incentrato piuttosto sulle colture. Le colture di Urs Knecht si presentano bene e forniscono rese eccezionali, come asseriscono i conoscitori della biocampicoltura.

Knecht ha preparato le particelle dimostrative per le semine autunnali alle migliori condizioni con la tecnica di semina ideata da lui stesso, quelle coltivate a cereali prevalentemente con una combinazione di erpice rotativo e un rullo Krummenacher (vedi immagini). «Quello che mostriamo deve essere il più possibile orientato alla pratica», spiega Knecht, «e deve fare bella figura. Considero l'evento una mostra del rendimento, in fondo vogliamo convincere i contadini alla conversione.»

Per quanto riguarda l'approvvigionamento con sostanze nutritive, la concimazione è certamente più intensiva rispetto a quella di Courtételle l'anno scorso: Knecht oltre che con il liquame aziendale concima le colture campicole con 15 metri cubi di liquame di suino per ettaro e anno.

«L'oasi dell'agricoltura svizzera»

Knecht è un appassionato campicoltore. Le premesse nella sua azienda sono buone per poter praticare una campicoltura relativamente intensiva. «I nostri suoli sono piuttosto pesanti e profondi e con circa 1000 millilitri all'anno le precipitazioni sono sufficienti. Grazie alla posizione piuttosto esposta al vento l'incidenza di malattie è scarsa.» Le condizioni sono ideali per la coltivazione di cereali, colture principali dell'azienda, assieme a piselli e fagiolini da conserva, colza, produzione di semente di trifoglio rosso e di loglio. Il patrimonio zootecnico è costituito essenzialmente da 25 vacche madri di razza grigia per il canale Naturabeef bio (dati aziendali vedi riquadro).

«La biocampicoltura per me è un'oasi nell'agricoltura svizzera», osserva Urs Knecht, «qui è possibile lavorare come si

deve e vivere bene se si raggiungono rese medioalte. Gli oneri e le rese sono in un rapporto ragionevole.»

Per Knecht la sfida principale in azienda è la lotta contro le infestanti. A causa della percentuale relativamente alta di semine autunnali, per quanto riguarda le infestanti annuali il problema principale è rappresentato dalla coda di volpe. Nelle colture cerealicole pertanto Knecht esegue se possibile una sottosemina con prato artificiale oppure con trifoglio rosso o loglio per la produzione di semente. In caso di lunghi periodi tra le colture consiglia vecchia e avena come coltura foraggera.

Esperimenti contro la coda di volpe

«Attualmente riusciamo a tenere abbastanza sotto controllo la coda di volpe con un avvicendamento mirato e una gestione pragmatica.» Knecht sta però anche eseguendo esperimenti seminando cereali con doppia distanza tra le file. «Ciò mi permette di sarchiare in primavera. Più luce favorisce pure la crescita delle sottosemine.» Markus Spuhler



Biocampicoltura 2016: 9 giugno a Brütten

La giornata della campicoltura bio è organizzata da Bio Suisse, FiBL, Sativa e Strickhof. Saranno presentate diverse colture.

Cereali panificabili: esperimenti varietali, alternative al frumento

Ortaggi per conservazione: tecniche colturali e di raccolta

Colza: varietà, sottosemine, diversi livelli di concimazione, lotta contro il meligete della colza

Foraggi seminati: diversi livelli di concimazione, diverse miscele

Cereali foraggeri: orzo, combinazioni di colture

Patate: esperimenti varietali, tecniche di coltivazione

Regolazione delle infestanti: nuovi procedimenti per la regolazione meccanica con guida satellitare e telecamere, ampie distanze tra le file e sottosemine.

Lino da olio: tecniche colturali, varietà (estate e inverno)

Leguminose da granella: fave, varietà, tecniche colturali

Riproduzione di semente: trifoglio rosso e loglio. *mgt*

→ www.bio-ackerbautag.ch

www.bioaktuell.ch > Filme

Dati dell'azienda Eichacher famiglia Knecht

620 m.s.m.; precipitazioni circa 950 mm; argilla sabbiosa poco umosa. 36,4 ha SAU; 33 ha superficie campicola; 8,8 ha frumento invernale; 2,2 ha spelta; 2,2 ha orzo invernale; 2,2 ha colza; 2,2 ha fagiolini per conserva; 2,2 ha piselli per conserva; 1,1 ha patate; 7,7 ha prati artificiali, 2,2 ha semi di trifoglio rosso, 1,1 ha semi di loglio. 3,4 ha prati naturali. 12 ha bosco, 25 vacche madri razza grigia, 3 cavalli, 2 capre, 10 galline. *mgt*



Urs Knecht semina il frumento con una combinazione di erpice rotativo e un rullo Krummenacher. Entrambi gli attrezzi sono molto leggeri e ciò gli permette di usare la combinazione anche con il suo trattore da 85 CV. *Foto: Strickhhof*



Nella coltivazione di cereali Urs Knecht sperimenta con ampie distanze tra le file per poter sarchiare in primavera. *Foto: Strickhhof*



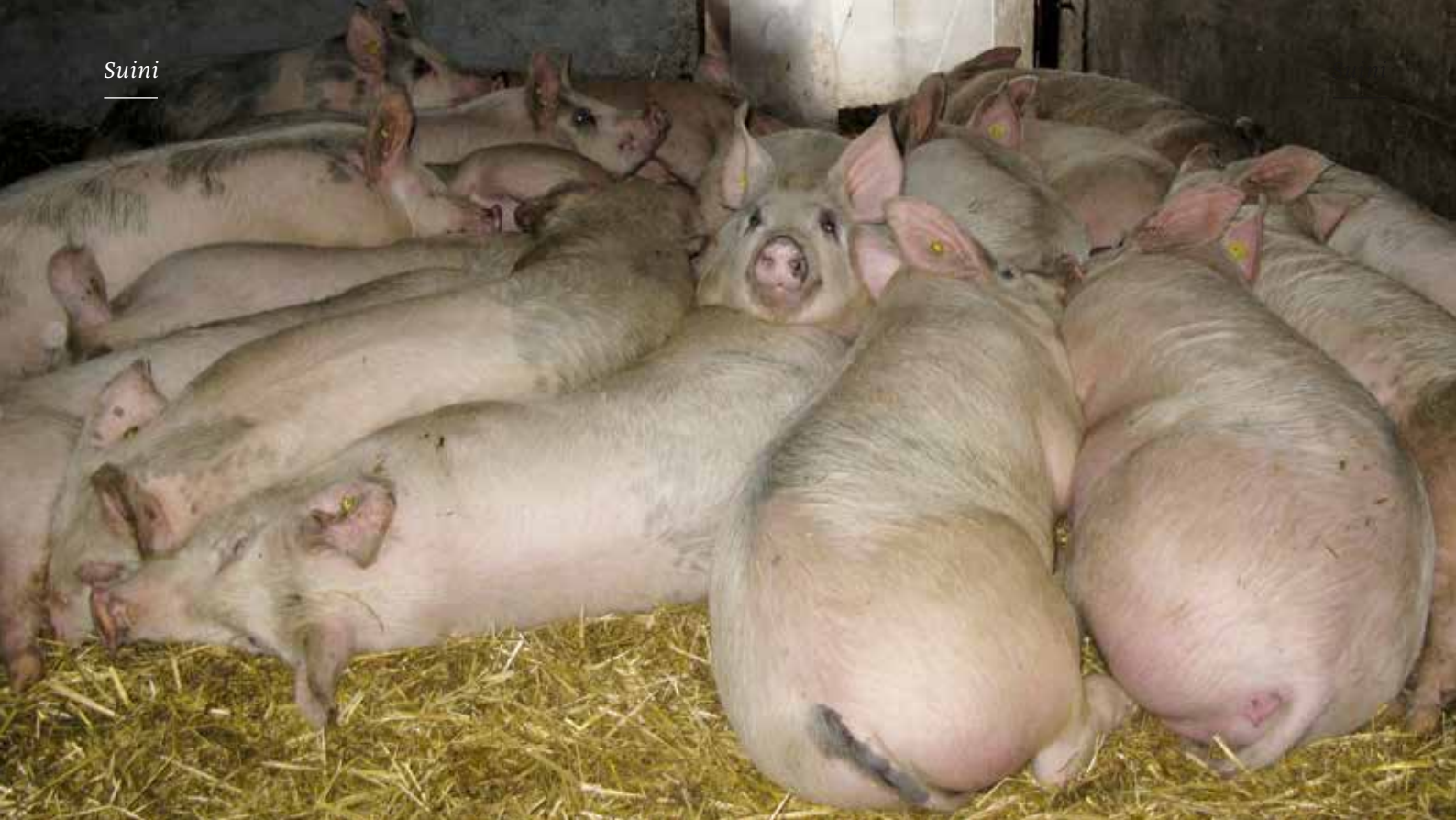
L'azienda Eichacher offre buoni presupposti per la campicoltura intensiva. *Foto: Martin Hämmerli*



La colza permette di paragonare diversi metodi di coltivazione, fra l'altro anche la combinazione con leguminose. *Foto: Strickhhof*



Il contadino Urs Knecht di Brütten ZH intende presentare la bio-campicoltura in modo pragmatico ma positivo. *Foto: Thomas Alföldi*



Nell'ambito dell'esperimento relativo al foraggiamento del FiBL i valori PUFA della carne di maiali da ingrasso con l'alimentazione bio al cento per cento sono aumentati. Foto: Barbara Früh

Carne di maiale bio: tra produzione impegnativa e deduzioni al macello

Se nel 2019 diventerà obbligatorio il foraggiamento bio al 100 % per l'ingrasso di maiali ci vorranno soluzioni per raggiungere la qualità di grasso richiesta. Studi e discussioni sono in corso.

I maiali bio sono foraggiati e tenuti in modo diverso rispetto ai maiali convenzionali. È questo il motivo delle deduzioni dovute ai valori PUFA nei macelli? Le aziende nelle quali gli animali sono foraggiati al 100 per cento con mangimi bio dovranno aspettarsi ulteriori deduzioni? Un attuale progetto di Bio Suisse si sta occupando della questione.

PUFA sostituiscono l'indice di grasso

Fino all'estate 2014 la qualità del grasso veniva misurata in base al cosiddetto indice di grasso. Se tale indice superava il valore limite di xx il macello effettuava delle deduzioni. Questa valutazione della qualità del grasso in base al contenuto di acidi grassi polinsaturi (PUFA) introdotta negli anni novanta ha contribuito a migliorare la qualità di grasso della carne di maiale svizzera. Negli ultimi anni è diventato sempre più difficile rispettare i valori limite degli indici di grasso dato che a causa dell'allevamento di maiali magri i PUFA sono distribuiti su una massa inferiore di tessuto adiposo. Per questo motivo, ma anche per una maggiore flessibilità nella scelta delle componenti, per poter impiegare cereali e sottoprodotti indigeni e

quindi assicurare un'alimentazione più sostenibile, il settore ha sviluppato un nuovo sistema di valutazione della qualità del grasso. Attualmente la qualità del grasso viene calcolata sulla base dei PUFA e dell'indice di iodio. Con il nuovo sistema i produttori di maiali da ingrasso convenzionali riescono per la maggior parte a evitare deduzioni.

Niente amminoacidi sintetici per bio

Anche le aziende bio approfittano della nuova valutazione, tuttavia si avvicinano maggiormente ai valori limite. Ciò è dovuto al fatto che i maiali bio sono alimentati con componenti di elevata qualità. L'approvvigionamento proteico avviene attraverso le componenti del foraggio, non sono utilizzati amminoacidi sintetici bensì panelli di semi oleosi, sottoprodotti dell'alimentazione umana, che tuttavia possono contenere residui di olio con elevati valori PUFA. Nelle miscele di foraggio convenzionali sono utilizzati componenti per abbassare i valori PUFA, per esempio riso frammentato. L'unica alternativa nell'alimentazione bio a questo proposito è la proteina di patata convenzionale che può essere impiegata nella misura del cinque per cento nella razione (vedi grafico).

È la fine dei maiali bio?

Quando a partire dall'1. 1. 2019 diventerà obbligatorio il foraggiamento bio al cento per cento non sarà più possibile far capo alla proteina di patata convenzionale.

Bio Suisse e FiBL si sono attivati per risolvere assieme al settore il problema dell'alimentazione bio al cento per cento

per i maiali. In occasione della prima riunione tenuta assieme ai due grandi acquirenti Bell e Micarna, gli stessi hanno rifiutato la proposta di fissare valori bio propri. Tale proposta era già stata respinta nel 2003 e nel 2011.

Per poter valutare gli effetti del foraggiamento bio al cento per cento sono stati eseguiti esperimenti relativi al foraggiamento in otto aziende. In tutte le aziende i valori PUFA sono aumentati con il foraggiamento bio al cento per cento. Una sola azienda è rimasta al di sotto dei valori limite. Ciò permette di concludere che con il foraggiamento bio al 100% non è possibile rispettare i livelli al di sopra dei quali scattano le deduzioni.

Valore PUFA reagisce a tenuta e meteo

Vi sono però anche altri fattori che influiscono sui valori PUFA. La tenuta degli animali con uscita all'aperto e quindi condizioni meteorologiche diverse è determinante per il deposito di PUFA nel grasso. Una cattiva resa del mangime, minor aumento di peso o l'insorgere di una malattia allungano il tempo di ingrasso e aumentano i valori PUFA. Questi fattori aziendali determinanti incidono nella misura del 50 per cento. Ciò significa che le deduzioni non possono essere escluse nemmeno con un'alimentazione ottimale.

I risultati del progetto e i nuovi calcoli di Agroscope serviranno da base per un secondo esperimento relativo al foraggiamento. Lo stesso sarà sostenuto dagli acquirenti e dai produttori di mangimi e l'attenzione sarà maggiormente incentrata sui fattori di impatto aziendale.

Le sfide nelle discussioni con gli acquirenti sono evidenti: un valore limite bio nei confronti dei produttori convenzionali non è comunicabile. Il valore limite fissato include un margine

di sicurezza per il caso che singoli animali presentino elevati valori PUFA. Nell'ambito di un esperimento effettuato presso la HAFL è stato scoperto che la stabilità all'ossidazione diminuisce a partire dal 17 per cento di PUFA. Fino al 17 per cento non è stata riscontrata nessuna chiara riduzione della stabilità all'ossidazione, nemmeno in caso dell'inusuale conservazione di oltre 200 giorni. Ci sarebbe pertanto un margine per quanto riguarda la valutazione della qualità. Inoltre non è stato possibile chiarire in modo definitivo se un elevato valore PUFA ha un influsso negativo sul sapore. Alcuni prodotti con un elevato valore PUFA hanno ottenuto valutazioni positive del sapore.

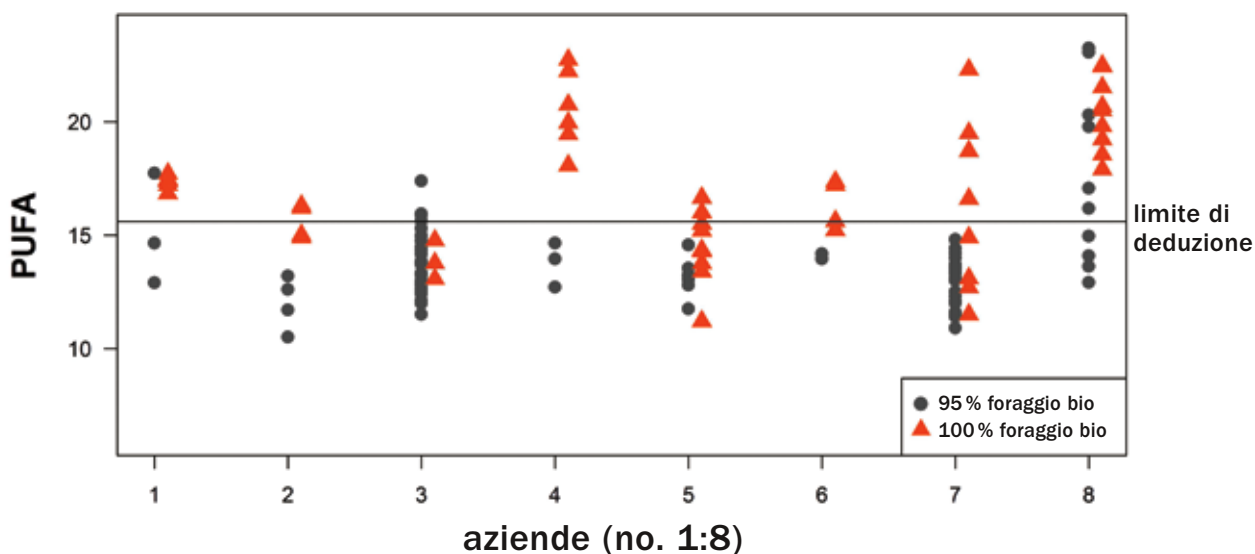
Una volta ancora emerge che la valutazione tradizionale dei prodotti non va adottata tale e quale bensì va analizzata in modo critico anche nell'ambito dell'agricoltura biologica. Sono ora previsti nuovi esperimenti e ulteriori discussioni tra i rappresentanti dei produttori e gli acquirenti in modo che anche in avvenire sia possibile produrre carne di maiale biologica. *Barbara Früh, FiBL*



Valori limite e deduzioni (dall' 1. 7. 2014)

- 15.6 - 16.5% PUFA o indice di iodio 70.1 - 72.0:
– 0.10 fr./kg PM
- 16.6 - 17.5% PUFA o indice di iodio 72.1 - 74.0:
– 0.40 fr./kg PM
- ab 17.6% PUFA o indice di iodio 74.1:
– 1.– fr./kg PM

bf



Confronto delle misurazioni dei valori PUFA tra il foraggiamento bio al 100 per cento e il foraggiamento bio al 95 per cento in otto aziende con razioni di foraggio diverse. *Grafico: FiBL*

Eduardo Cuoco nuovo direttore IFOAM UE

All'inizio di novembre il direttore dell'IFOAM UE Marco Schlüter aveva annunciato le dimissioni. Il consiglio direttivo di IFOAM UE in seguito ha deciso di regolarsi la successione internamente, come ha comunicato Christopher Stopes, presidente del gruppo IFOAM UE. A partire da aprile ne assumerà la direzione Eduardo Cuoco. Cuoco è di nazionalità italiana e ha diretto da ultimo le Piattaforme tecnologiche UE (ETP). *spu*



I Cantoni romandi vietano gli OGM

I Cantoni Friburgo, Ginevra, Giura e Neuchâtel hanno vietato gli organismi geneticamente modificati in agricoltura sul territorio cantonale. Nel Canton Ginevra il Gran Consiglio alla fine di gennaio ha approvato all'unanimità un testo di legge in tal senso, come scrive il giornale ginevrino «Le Courrier». Tale testo non avrà però portata giuridica, visto che la questione relativa alla tecnologia genetica in Svizzera è di competenza della legislazione federale. Nella discussione sulla gestione degli OGM in agricoltura dopo l'attuale moratoria è stato invece dato un forte segnale, scrive il partito dei Verdi di Ginevra. La Confederazione dovrebbe vietare gli OGM in agricoltura una volta per tutte. *spu*

Glifosato nuoce ai lombrichi

L'università di scienze agrarie (Boku) di Vienna ha esaminato più attentamente gli effetti dell'erbicida glifosato. I ricercatori hanno riempito di terra dei vasetti in serra, vi hanno seminato flora di accompagnamento naturale e inserito individui del lombrico comune (*Lumbricus terrestris*) e del lombrico *Apporectodea caliginosa* che scava in orizzontale. Come comunica la Boku i vasetti sono poi stati esposti ad un trattamento con glifosato come si usa nella pratica. I ricercatori in seguito hanno analizzato l'attività e la riproduzione dei lombrichi. I lombrichi dopo il trattamento hanno prodotto un numero inferiore di mucchietti di escrementi e più piccoli rispetto ai lombrichi nei vasetti di controllo non trattati. I trattamenti con glifosato hanno influito anche sul tasso di schiusa. I ricercatori hanno contato i lombrichi appena nati 15 settimane



dopo il trattamento. Nei vasetti trattati è sgusciato dal bozzolo il 30 per cento dei giovani vermi mentre nei vasetti non trattati si è trattato circa del 70 per cento. *spu*

Economia verde: soluzione o parte del problema?

Nel suo nuovo libro «Aus kontrolliertem Raubbau» l'autrice tedesca Kathrin Hartmann aggiusta i conti senza pietà con l'idea dell'economia verde.

L'autrice ha analizzato la produzione di olio di palma in Indonesia. Il tasso di incorporazione dei biocarburanti nell'UE, che avrebbe dovuto giovare al clima, a conti fatti ha portato a maggiori emissioni di gas serra, infatti per la produzione di biodiesel di olio di palma in Indonesia sono state bruciate e deforestate superfici gigantesche di foresta pluviale. Ciò ha avuto anche ripercussioni negative sociali e politiche: migliaia di piccoli contadini e di indigeni sono stati scacciati con la violenza.

Kathrin Hartmann critica duramente anche le iniziative per la produzione sostenibile di olio di palma. «In Indonesia ho cercato di trovare olio di palma sostenibile», racconta in un'intervista su www.nachdenkseiten.de. Ha però trovato solo sofferenza e distruzione. Definisce la «tavola rotonda per olio di palma sostenibile» (RSPO) un mero esercizio dell'industria dietro la cui maschera verde continuano fino ad oggi le violazioni dei diritti dell'uomo e la distruzione delle foreste, e questo oltretutto con la benedizione dell'UE che ha accettato il marchio RSPO come prova della sostenibilità per materie prime rinnovabili.

Kathrin Hartmann racconta una storia simile a proposito della produzione di gamberetti in Bangladesh. «La distruzione della natura è la base del capitalismo verde e la povertà è la sua principale risorsa rinnovabile», conclude. «Sostenibilità» è diventata sinonimo di «conservazione del sistema». Invece dovrebbe trattarsi di giustizia ecologica e sociale. Sarebbe auspicabile un'agricoltura di piccoli contadini autonoma, regionale ed ecologica. *spu*

→ www.nachdenkseiten.de



Priorità ai suini in occasione del controllo 2016

Bio Suisse e gli organismi di controllo bio.inspecta e Bio-Test-Agro si accordano ogni anno su un determinato punto da verificare in modo approfondito in occasione del controllo bio. Nell'anno di controllo 2016 l'attenzione sarà rivolta in particolare al capitolo dedicato ai suini nelle direttive di Bio Suisse.

Le aziende bio che allevano maiali possono pertanto prepararsi a un controllo dettagliato. Informazioni più precise sono contenute nel link in basso. Per quanto riguarda l'allevamento, gli organismi di controllo verificheranno il rispetto della parte II delle direttive Bio Suisse nonché del requisito URA secondo il quale le superfici di riposo non possono essere perforate. Nell'ambito del foraggiamento sarà verificato se la razione di foraggio, eccetto il 5 per cento di componenti proteiche non biologiche, è costituito da mangimi bio, se

i mangimi concentrati recano il contrassegno Gemma sostanze ausiliarie e se i maiali da riproduzione e da ingrasso ricevono giornalmente foraggio grezzo.

Altri punti verificati sono per esempio l'uscita giornaliera, lo stato e la conformazione della corte o del pascolo. Per i porcili costruiti dopo l'1.1.2012 è obbligatoria un'area d'uscita permanentemente accessibile a scrofe in asciutta, maialini da allevamento, maiali da ingrasso, rimonte e verri. È inoltre obbligatorio il pascolo o un'area per grufolare per le scrofe in asciutta.

I maialetti da allevamento vanno allattati almeno 42 giorni e tutti i maialetti Gemma vanno provvisti di marche auricolari con la Gemma. *mgt/spu*

Un elenco di tutti i punti di controllo e i dettagli è contenuto nel sito:
→ www.bioattualita.ch > Rivista

Promemoria per allevatori di scrofe

Se le aziende bio impiegano linee di scrofe o di verri con un elevato potenziale riproduttivo può capitare che nascano più maialetti di quanto le scrofe possano allevare. Il nuovo promemoria del FiBL «Zu grosse Würfe und Ferkelverluste vermeiden» indica come si possono evitare perdite di maialini con misure zootecniche di lungo termine e con misure gestionali immediate. *mgt*

→ shop.fibl.org, Bestell-Nr: 1695



Vacca bio da 100 000 non ha mai visto antibiotici

«La nostra mucca Hieroglyphe ha 18 anni e ha prodotto 100 000 litri di latte. Nella sua vita non è mai stata trattata con antibiotici e non ha mai mangiato altro foraggio di quello dell'azienda. Fino all'ultimo abbiamo potuto mungere tutti i quarti e venderne il latte. Ora è in pensione da noi, vive con le altre vacche nella stalla a stabulazione libera ed è la mucca più longeva nel Swissherdbook. Non la condurremo al macello, la faremo addormentare quando sarà giunto il momento.» Lo hanno scritto a Bioattualità i biocontadini Alexander e Kathrin Marti-Streit di Rapperswil BE. All'assemblea dei delegati dell'associazione Vereinigung Seeländischer Fleckviehzuchtgenossenschaften all'inizio di dicembre Hieroglyphe e la famiglia di proprietari hanno ricevuto il «certificato da 100 000». *rs; Foto: HelMa*



Impressum

25. anno 2016

Bioattualità esce 10 volte all'anno
Numeri doppi dicembre/gennaio e
luglio/agosto
Rivista in francese: Bioactualité
Rivista in tedesco: Bioaktuell

Tiratura

Tedesco: 6846 copie
Francese: 765 copie
Italiano: 316 copie
(attestato REMP 2014)

Destinatari aziende di produzione e
licenziatari Bio Suisse.

Abbonamento annuale fr. 53.-
Abbonamento estero fr. 67.-

Editore

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34,
CH-4052 Basilea
www.bio-suisse.ch
e
FiBL, Istituto di ricerca dell'agricoltura
biologica,
Ackerstrasse 113, cp 219,
CH-5070 Frick
www.fibl.org

Stampa

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Carta

Refutura, certificata FSC, Marchio eco:
Blauer Engel, Nordic Swan

Redazione

Markus Spuhler / *spu* (caporedattore),
Petra Schwinghammer / *psh*,
Susanna Azevedo / *saz* (Bio Suisse),
Franziska Hämmerli / *fha*,
Theresa Rebholz / *tre* (FiBL)
redaktion@bioaktuell.ch

Grafica

Simone Bissig (FiBL)

Traduzioni

Regula van den Berge

Progetto grafico

Büro Haeberli
www.buerohaerberli.ch

Annunci

Erika Bayer, FiBL,
casella postale 219, CH-5070 Frick
tel. +41 (0)62 865 72 00
fax +41 (0)62 865 72 73
pubblicita@bioattualita.ch

Abbonamenti & edizione

Petra Schwinghammer, Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34,
CH-4052 Basilea
tel. +41 (0)62 204 66 66
editrice@bioattualita.ch

www.bioattualita.ch

Utente: [bioattualita-1](http://www.bioattualita.ch)
Password: ba1-2016

Piattaforme in rete servono a trovare materie prime Gemma

Dove posso trovare materie prime adatte per i miei prodotti Gemma? Rispondono alla domanda servizi web come per esempio la piattaforma Easy-Cert o il segretariato centrale di Bio Suisse.

Il reperimento di materie prime certificate Gemma si rivela sovente un'impresa difficile. Soprattutto le piccole imprese di trasformazione o i trasformatori in azienda non conoscono gli attori dei rispettivi settori e per motivi di capacità sovente non dispongono di una grande rete di fornitori come le grandi imprese di trasformazione. La scarsità di gruppi di prodotti specifici o stagionale delle materie prime inasprisce poi ulteriormente la situazione.

Deroghe solo in casi eccezionali

I collaboratori del segretariato centrale di Bio Suisse ricevono spesso richieste di rilascio di permessi speciali per poter utilizzare materie prime certificate bio UE per i prodotti finali perché di primo acchito non sembrano essere disponibili materie prime certificate Gemma. Dato che le deroghe sono possibili solo limitatamente e con restrizioni, Bio Suisse, in collaborazione con i richiedenti cerca di trovare materie prime certificate Gemma alternative.

Verifiche della disponibilità permettono in numerosi casi di trovare un fornitore. Il dipartimento trasformazione e commercio mette volentieri a disposizione le proprie conoscenze e competenze relative al settore e i propri contatti.

Vi sono però anche altre possibilità per trovare fornitori di materie prime Gemma. Il portale di certificazione online Easy-Cert viene spesso utilizzato anche da Bio Suisse per la ricerca di fornitori certificati. Il portale è un'unione di diversi organismi di controllo e una piattaforma online. Sotto la ru-

brica «ricerca premium» è fra l'altro possibile filtrare marchi, la provenienza o gruppi di prodotti. Il portale è liberamente accessibile sotto www.easy-cert.ch e la ricerca è gratuita.

Anche gli organismi di controllo che non caricano i certificati su Easy-Cert li rendono disponibili online. È pertanto possibile per esempio cercare e scaricare tutti i certificati degli organismi di controllo IMO e ProCert sui corrispondenti siti internet. Le funzioni di filtraggio di questi portali tuttavia sono meno estese.

Easy-Cert, Aziendagemma, UFAG o Bio Suisse

Per piccoli quantitativi conviene utilizzare il portale online «Aziendagemma» di Bio Suisse. I contadini Gemma si registrano su questa piattaforma e presentano la propria offerta. È quindi possibile cercare prodotti e materie prime acquistabili direttamente dal produttore. Anche su Aziendagemma è possibile filtrare prodotti, distanze, provenienza, ecc.

Sul sito internet di Bio Suisse è possibile una ricerca semplice con possibilità di filtraggio come «gruppo di prodotti» e «provenienza». Date le possibilità di filtraggio piuttosto scarse è utile piuttosto per i trasformatori in azienda o gli esercizi di ristorazione.

Se nemmeno la ricerca sui portali indicati sopra porta frutti conviene mettersi in contatto con grandi commercianti come per esempio Bio Partner che dispongono di un'ampia rete di contatti e delle necessarie conoscenze dei mercati e delle disponibilità. *Samuel Wyssenbach, Bio Suisse*

→ www.easy-cert.ch

→ www.knospehof.ch

Anche il dipartimento Trasformazione e commercio o in alcuni casi la gestione dei prodotti di Bio Suisse è sempre a disposizione in caso di bisogno.

→ www.bio-suisse.ch



Bio Suisse riceve numerose richieste di trasformatori che cercano fornitori di frutta e bacche. Foto: Thomas Alfvöldi

Nuove vie per la vendita diretta

Le abitudini dei consumatori riguardo alla vendita diretta cambiano. Due aziende mostrano come hanno reagito.

In Svizzera il 75 per cento dei consumatori vive in città. Per la popolazione urbana la produzione e la commercializzazione di derrate alimentari è attualmente un tema importante. Numerosi contadini stanno riflettendo sulle possibilità di partecipare a questo dibattito e su come raggiungere più facilmente la clientela in città. Per far fronte alla situazione due aziende orticole bio hanno riorientato la vendita diretta.

I Zaugg si recano al mercato anche la sera

Klaus Zaugg gestisce assieme al fratello Philipp una piccola azienda con una grande varietà di prodotti a Iffwil nel Canton Berna. I loro genitori hanno fondato l'azienda oltre 30 anni fa e già allora hanno puntato soprattutto sulla vendita diretta. I Zaugg attualmente offrono, oltre a una novantina di varietà di ortaggi, una gamma completa di alimenti che include i prodotti freschi e trasformati dell'azienda stessa. Da alcuni produttori acquistano unicamente frutta e formaggi a pasta dura. La famiglia Zaugg è presente con la propria bancarella a sette mercati diversi, in parte non solo durante gli orari tradizionali alla mattina ma anche di sera. La clientela urbana ha reagito molto positivamente all'offerta serale, osserva Klaus Zaugg. Sottolinea però, che le sette ubicazioni diverse «non funzionano da sole». «Per la presenza sul mercato bisogna calcolare tanto tempo e può durare da uno a due anni prima di riuscire a fidelizzare una clientela abituale.» Un elemento centrale consiste nel proporre al cliente un'offerta costante. Klaus Zaugg racconta che i suoi genitori non volevano vendere banane o, per esempio, finocchi d'inverno. Lui e suo fratello invece accettano questi compromessi. «La nostra clientela abituale ci ripaga visitando la nostra bancarella anche quando fa brutto tempo.»



La famiglia Zaugg con il padre Kurt, la madre Annette e i capiazienda Philipp e Niklaus. Foto: zVg



Roger Bündel ha fondato una cooperativa aziendale.

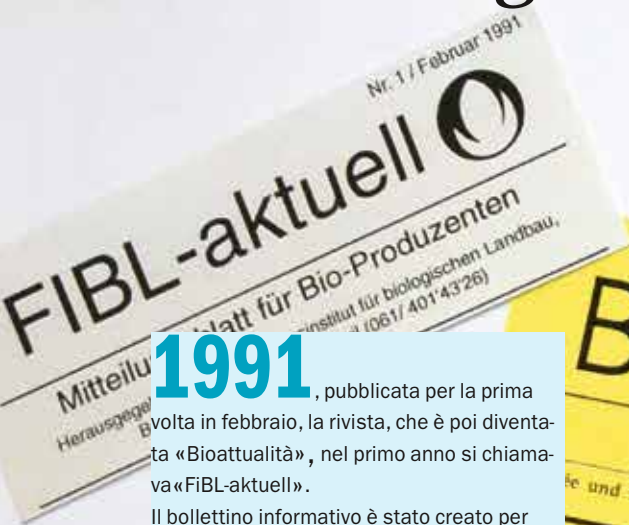
I fratelli Zaugg sono anche membri di Soliterre, un'organizzazione agricola contrattuale regionale e forniscono cassette di verdura a circa 300 consumatori. Preparare le cassette richiede però parecchio lavoro perché occorre suddividere gli ortaggi secondo il peso.

I Bündel fondano una cooperativa aziendale

Nella sua azienda di 14 ha a Oberwil-Lieli AG, Roger Bündel produce da anni ortaggi, frutta e erbe. La vendita tradizionale in tre mercati a Zurigo negli ultimi anni è diventata però sempre più difficile. In caso di brutto tempo le vendite calano in modo impressionante. Infatti gli abitanti delle città possono acquistare gli ortaggi bio tranquillamente anche presso Migros e Coop. Roger Bündel nel 2013 ha quindi fondato una cooperativa aziendale. Nel frattempo la cooperativa «Vision Birchhof» conta 110 soci e 40 abbonamenti. A dipendenza del tipo di abbonamento è richiesta la collaborazione in azienda. La domanda di abbonamenti è in aumento, tuttavia solo un numero esiguo di consumatori è disposto a lavorare in azienda. «Presso i cittadini è molto in voga occuparsi di alimentazione ma fare attivamente qualche cosa è molto meno interessante», spiega Roger Bündel. Ciononostante, o forse proprio per questo motivo per lui è importante rendere accessibile la propria azienda ai consumatori. A questo scopo organizza ogni anno una festa in azienda per 150 a 200 clienti e propone corsi per famiglie con bambini e per scolaresche.

«Se vogliamo ottenere un salario equo per il nostro lavoro dobbiamo avvicinare l'agricoltura alla popolazione e anche ai bambini, i nostri futuri clienti e fare in modo che la colleghino con esperienze positive.» Roger Bündel per ampliare l'offerta in tal senso ha realizzato un orto con il metodo della permacultura. «Noi orticoltori dobbiamo comunicare con i nostri clienti in modo che anche in futuro siano disposti a pagare un maggior prezzo per gli ortaggi bio svizzeri.» Roger Bündel si è prefissato l'obiettivo di ampliare la cooperativa nei prossimi 10 anni in modo da poter fornire 100 cassette di ortaggi in abbonamento. Ilona Meier

Scovato negli archivi di Bioattualità



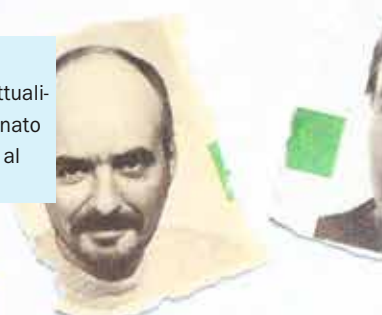
1991

, pubblicata per la prima volta in febbraio, la rivista, che è poi diventata «Bioattualità», nel primo anno si chiamava «FIBL-aktuell».

Il bollettino informativo è stato creato per informare i bioproduttori su attuali temi relativi alla ricerca del FiBL e alle organizzazioni bio. All'origine vi è stato il rinnovamento della rivista «zB», pubblicata dal FiBL sin dal 1983.

1997

era redattore di Bioattualità Markus Bär. In tale veste ha determinato a lungo le sorti di Bioattualità dal 1995 al 2001 e dal 2006 al 2013.



1992

Impressum: la rivista Bioattualità viene ora pubblicata congiuntamente da FiBL e ASOAB (Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica) – l'attuale Bio Suisse.

1998

Sono tuttora musica del futuro le raccomandazioni del 1998 dell'OECD (Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo). Con il 12,3 per cento l'obiettivo prefissato per il 2014 è stato raggiunto solo per metà.



kämpfen werden!
Herausgegeben vom:
Forschungsinstitut für biologischen
Landbau, 4104 Oberwil (061/ 401'42'22)
und
Vereinigung schweizerischer biologischer Landbau-
Organisationen (VSBLO)
Spaltenweg 46, 4051 Basel
Redaktion:
Lirs Niggli (FiBL) und Karin Hiltwein Agnetti (VSBLO)

Allora come oggi Urs Niggli era il direttore dell'istituto FiBL.

Karin Hiltwein Agnetti allora era la direttrice di ASOAB.

Attualmente è segretaria generale della Fachhochschule Nordwestschweiz.



Tutti i direttori del FiBL

Hartmut Vogtmann (1974–1981), Henri Suter (1981–1990), Urs Niggli (dal 1990)



Tutti i direttori di ASOAB / Bio Suisse

Rainer Bächli (1983–1990), Karin Hiltwein Agnetti (1990–1994), Christof Dietler (1995–2003), Stefan Odermatt (2003–2005), Markus Arbenz (2006–2009), Stefan Flückiger (2009–2010), Daniel Bärtschi (dal 2011).



1996

Il team controllo del FiBL nel 1996. In alto (da s. a. d.): Albert Gasmann, Daniel Bernegger, Peter Jossi, Philip Staub, Nelly Serpi, in basso: Stefan Williner, Daniel Wyss, Urs Meier, André Horisberger. Il servizio di controllo FiBL nel 1999 è stato tramutato in bio.inspecta.

1994

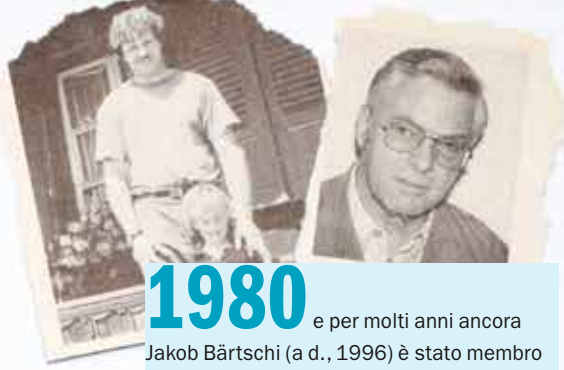
visita del Consiglio federale in corpore presso il FiBL in occasione dei 20 anni. Da s. a. d.: vicecancelliera Hanna Muralit Müller, Presidente della Confederazione Otto Stich (1997-2007 presidente consiglio di fondazione FiBL), direttore Urs Niggli.





1999

Alfred Schädeli era biocontadino e giornalista indipendente, in seguito, dal 2002 al 2009 redattore di Bioattualità. È poi tornato alle origini e oggi gestisce l'azienda agricola del FiBL.



1980

e per molti anni ancora Jakob Bärtschi (a d., 1996) è stato membro del consiglio di fondazione del FiBL, in seguito presidente della commissione di sorveglianza di Bio Suisse. È padre di Elisabeth, Res e Daniel. Res Bärtschi (a s., 1994) gestisce l'azienda bio paterna ed è presidente della commissione del marchio produzione (CMP). Daniel è direttore di Bio Suisse dal 2011. Elisabeth Weber-Bärtschi lavora da 16 anni presso il segretariato centrale come assistente trasformazione e commercio. Sua figlia Stefanie Orlandi-Weber lavora da diversi anni presso Bio Suisse, risp. l'affiliata International Certification Bio Suisse (ICB). Continuerà anche suo figlio la tradizione bio Bärtschi?



1996

il segretariato centrale di Bio-Suisse contava 14 persone: in alto (da s. a d.): Yves Schätzle, Eliane Lecoq, Jürgen Weigel, Christof Dietler, Martin Häfliger, in basso: Lys Hildebrandt, Matthias Scheurer, Evelyn Stucki, Pascal Biedermann, mancano: Doris Schwarzenbach, Karin Knauer, Liza Grob, Pascale Grau, Yvonne Ritter. Nel 2015 la ditta contava 56 impiegati. Nel 1981 è stata fondata l'organizzazione che ha preceduto Bio Suisse, l'ASOAB. Presidente era Werner Scheidegger di Madiswil. Il primo direttore (Rainer Bächli) è stato assunto solo nel 1983, il lavoro inizialmente era limitato a un giorno alla settimana.



1997

già in consiglio direttivo, nel 2001 Regina Fuhrer è stata nominata, come prima donna in un'associazione di contadini in Svizzera, presidente di Bio Suisse.

1993

Martin Ott si è candidato assieme a Ernst Frischknecht per la carica di presidente ASOAB. Già a quei tempi membro del consiglio di fondazione del FiBL, Martin Ott dal 2007 ne è presidente.



Tutti i presidenti di ASOAB / Bio Suisse

Werner Scheidegger (1981–1993), Ernst Frischknecht (1993–2001), Regina Fuhrer (2001–2011), Urs Brändli (dal 2011)

Tutti i presidenti del consiglio di fondazione del FiBL

Heinrich Schalcher (1973–1978), Heinz Zumstein (1978–1990), Martin Schüpbach (1990–1996), Otto Stich (1996–2007), Martin Ott (dal 2007)



1998

il convegno sulla trasformazione aveva luogo nel granaio dell'azienda bio di Schädeli a Uettligen.

1992

al 1998 Niklaus Wynistorf è presidente della CRC (in seguito CMP) e membro dell'organo direttivo del servizio di controllo FiBL. Nel 1998 è tra i cofondatori della Bio Test Agro BTA, che come bio. inspecta esegue controlli e certificazioni per aziende agricole, di trasformazioni e commerciali gestite in regime biologico.

1990

Anni novanta: incontro dei gruppi di lavoro biovitticoltura e biofrutticoltura. Allora come oggi importanti per lo scambio di opinioni e esperienze tra bioproduttori.



Collage degli inizi di Bioattualità, senza pretesa di esaustività. Di Theresa Rebholz e Petra Schwinghammer

Sacchetti compostabili *nello shop online*

I sacchetti da annodare acquistabili nello shop online di Bio Suisse sono ora biodegradabili ma un po' più cari.

Dall'inizio dell'anno Bio Suisse vende nello shop online sacchetti da annodare biodegradabili al posto di quelli di plastica finora usuali. Su richiesta di numerosi produttori, ma anche di consumatori, e in seguito ad accurate analisi di mercato i responsabili del materiale per la promozione delle vendite presso il segretariato centrale ha deciso di sostituirli.

Nel composto casalingo i sacchetti si decompongono nel giro di 6 a 12 mesi, negli impianti di compostaggio industriali entro circa otto settimane. Sono provvisti dei certificati «OK Compost» e «OK Compost Home». I sacchetti sono costituiti nella misura del 30 al 50 per cento da mais o patate provenienti dall'Europa. In Europa si trova pure lo stabilimento di produzione. Le materie prime utilizzate sono garantite esenti da OGM. Stando al produttore Bioapply, il mais e le patate utilizzati non concorrono con la produzione di derrate alimentari perché sono coltivati su suoli inadatti alla produzione alimentare.

I sacchetti da annodare compostabili sono sensibilmente più cari rispetto a quelli tradizionali, per questo motivo viene concesso a tutti i membri un prezzo speciale di lancio. Invece dell'abituale 50 per cento, Bio Suisse concede una riduzione del 65 per cento. I primi sacchetti forniti, contrariamente a quelli vecchi, non sono provvisti del foro per appenderli nel negozio dell'azienda o al mercato. Per la prossima fornitura tale inconveniente sarà corretto.

Il segretariato centrale di Bio Suisse si impegna a migliorare continuamente l'offerta dello shop online e di offrire nei limiti del possibile prodotti ottenuti in modo sostenibile. Bio Suisse invita i venditori diretti a informare i propri clienti in merito ai nuovi sacchetti da annodare. Dal punto di vista

ecologico conviene utilizzare i sacchetti più volte – indipendentemente dal fatto che siano di plastica, plastica biodegradabile, carta o stoffa. *Sylvia Gysin, Bio Suisse*

→ shop.bio-suisse.ch

→ contatto presso Bio Suisse: sylvia.gysin@bio-suisse.ch



Sostenibilità *presso il segretariato*

Bio Suisse prende sul serio la sostenibilità. L'associazione ha redatto uno studio sulla sostenibilità per il segretariato.

Bio Suisse, la principale organizzazione bio in Svizzera, attribuisce grande importanza alla sostenibilità all'interno dell'organizzazione. Per il 2014 l'associazione ha redatto un rapporto sulla sostenibilità per il segretariato centrale che servirà da documento strategico per gli anni tra il 2014 e il 2017.

Un gruppo di accompagnamento, costituito da collaboratori di tutti i dipartimenti del segretariato centrale di Bio Suisse, ha definito i temi essenziali relativi alla sostenibilità e ha attribuito loro le priorità. Questi temi sono stati analizzati secondo i principi della Global Reporting Initiative (GRI) e inseriti nel rapporto sulla sostenibilità 2014, tenendo conto degli effetti ecologici, economici e sociali. Le prime proposte

di attuazione e miglioramento sono già state concretizzate.

Gli obiettivi concreti sono fra l'altro un finanziamento stabile dell'associazione; entro il 2020 le riserve saranno aumentate fino a raggiungere un mezzo budget annuo. Va inoltre promossa attivamente la percezione della sostenibilità della Gemma. A questo proposito Bio Suisse nel 2015 ha lanciato il nuovo slogan – «L'uomo, gli animali e la natura in equilibrio». Anche la qualità dei servizi viene costantemente migliorata. Fungono tuttora da base i sondaggi effettuati presso produttori e licenziatari. Per quanto riguarda la protezione dell'ambiente, Bio Suisse punta sull'ottimizzazione del consumo di energia e carta, per esempio sensibilizzando i collaboratori e adattando le impostazioni predefinite degli apparecchi. Nel 2018 Bio Suisse riferirà nuovamente in merito al raggiungimento degli obiettivi e allo sviluppo. *saz/Nathalie Stampfli*

→ www.bio-suisse.ch > Su di noi > Fatti e cifre

Primo incontro del forum nazionale sulla ricerca bio (NBFF)

Capire le esigenze di ricerca dei professionisti bio e fissare le priorità per la ricerca nel campo del biologico. Sono questi gli obiettivi di NBFF e degli enti promotori Agroscope, Bio Suisse e FiBL. Per poter raggiungere questi obiettivi sono stati coinvolti numerosi bioagricoltori esperti. «Il ruolo centrale dei professionisti è un motivo importante per il quale Bio Suisse in avvenire intende rafforzare il dialogo con i ricercatori», ha spiegato il direttore di Bio Suisse Daniel Bärtschi in occasione del primo incontro in novembre. Il forum NBFF delibera una volta all'anno in seduta plenaria e nel corso dell'anno è attivo in sottogruppi tematici. *fra*


→ www.bioforschungsforum.ch

Filmato di Bioattualità sull'agricoltura di precisione

«I sistemi di guida automatici con GPS permettono già oggi una precisione con un margine di errore di 2 cm», spiega Thomas Anken di Agroscope nel nuovo breve filmato di Bioattualità. Affinché il sistema funzioni vanno dapprima memorizzate le coordinate GPS del campo in modo da poter utilizzare la stessa traiettoria anche negli anni successivi. Ciò contribuisce alla protezione del suolo e allunga l'arco di tempo consentito per la cura e la concimazione. Del sistema di guida automatico con GPS l'imprenditore per conto terzi Hans-Peter Brei-

ter apprezza la precisione e il fatto che semplifica il compito del guidatore.

I sistemi di guida con telecamera offrono il vantaggio che non occorre memorizzare la traiettoria. La telecamera riconosce le file grazie ai colori diversi. Lo sviluppo della tecnologia nel riconoscimento facciale a 3 dimensioni di Walt Disney potrebbe entro breve permettere alle telecamere di identificare le piante con maggior precisione. *fra*

 www.bioaktuell.ch > pflanzenbau > präzisionslandwirtschaft



Zero mangimi concentrati uguale metà degli alimenti di origine animale

Le discussioni sul rapporto tra consumo di carne e danni ambientali causati dall'agricoltura sono controverse. Una conclusione spesso adottata è che l'allevamento va intensificato e che occorre produrre più mangimi concentrati ricchi di energia sulle superfici campicole. Il crescente fabbisogno di alimenti di origine animale dovuto all'aumento della popolazione mondiale potrebbe essere coperto solo in questo modo. E, come indicano alcuni studi, nel contempo potrebbero essere ridotte le emissioni di gas serra per chilo di carne. Dai calcoli del nuovo studio FiBL risulta però che

una rinuncia ai mangimi concentrati sarebbe la soluzione più sostenibile. Infatti permetterebbe di produrre quantità maggiori di alimenti di origine vegetale preservando nel contempo l'ambiente e riducendo le emissioni di gas serra. Con la rinuncia completa alla produzione di foraggio su superfici campicole il consumo globale di carne (in particolare maiale, pollame, uova) si deve ridurre circa della metà entro il 2050. *Christian Schader*

→ www.fibl.org > Medien > Neue Studie belegt: Nachhaltige globale Tierproduktion durch weniger Kraftfutter

Cercasi allevatori di maiali bio!

I contadini facenti parte della neocostituita comunità di interessi per maiali bio vogliono capire i problemi e trovare soluzioni per gli allevatori di maiali.

Sin dal 2013 un gruppo impegnato di contadini si adopera a favore degli allevatori di maiali bio. Nello scorso mese di dicembre, nel quadro di un convegno sui suini organizzato dal FiBL, hanno ora fondato la Comunità di interesse maiali bio Svizzera (IG BSS). «Da allora siamo maggiormente coinvolti nei flussi di informazioni dei partner di mercato. Ciò ci permette di esercitare maggiore influenza», spiega il presidente Andreas Bracher. Nel 2016 c'è ancora parecchio da fare. Va affrontata la questione del foraggiamento bio al 100 per cento e i suoi effetti sull'indice di grasso. Inoltre occorre riunire attorno al tavolo delle trattative i maggiori attori del mercato. La IG BSS in qualità di associazione di produttori vuole pertanto sapere esattamente di che cosa necessita la base. Quanti più allevatori di maiali bio si annunceranno, meglio sarà. *fra*

Annuncio → info@oberhuus.ch





Slow food, un mercato che convince e raddoppia

C'è tanto biologico al mercato di Slow food di Zurigo che giunto alla quinta edizione, proporrà una tappa anche a Berna, in marzo.

La quinta edizione del mercato di Slow food, la fiera svizzera del gusto, ha festeggiato la quinta edizione lo scorso autunno, quando alle Messe di Zurigo sono arrivati circa 11 mila visitatori. L'evento, che tra i partner conta anche Bio Suisse, ha confermato il crescente interesse per un certo tipo di alimentazione, caratterizzata da prodotti biologici, locali e da ricette tradizionali. Alimenti semplici e genuini che gli ospiti hanno potuto assaggiare in un percorso continuo di degustazioni. Accanto agli stand dove prevalgono il gusto e il sapore, gli espositori non hanno mancato di organizzare eventi per informare il pubblico sulla coltivazione, l'elaborazione, la certificazione e il commercio di derrate alimentari biologiche o in sintonia con la filosofia di Slow food.

La manifestazione è stata anche l'opportunità per i visitatori di entrare in diretto contatto con i 219 produttori che hanno voluto partecipare a questa riuscita edizione. Un mercato che in marzo proporrà una tappa anche Berna, dall'11 al 13 marzo, per una prima volta che potrà avvicinare altri interessati al mondo slow. Visto il successo zurighese, gli organizzatori sperano di ottenere un esito analogo anche nella capitale, dove si cercheranno di avvicinare, oltre ad ulteriori visitatori, anche nuovi espositori.

La tappa di Zurigo dello scorso novembre, nonostante le temperature autunnali e una stupenda giornata di sole, ha sfiorato il numero record di entrate registrate nel 2014 (12 300). Gli 11 261 visitatori hanno approfittato appieno delle tre giornate, durante le quali gli organizzatori hanno conteggiato una spesa pro capite di circa 97.-. Somma spesa per l'acquisto di cibi e bevande nei vari stand, tra cui anche quelli ticinesi: Farina Bòna e Casa Merogusto.

Ilario Garbani ha proposto diversi prodotti caratterizzato dal tipico ingrediente della Val Onsernone, quella Farina bòn che dopo anni di oblio ha ritrovato un suo spazio sul mercato. Pure presidio di Slow food, la farina di mais tostato è una tradizione dell'Onsernone, dove aveva due nomi per lo stesso prodotto: farina bóna (prevalentemente a Loco) e farina sec'a (a Vergeletto). Era un alimento quotidiano, consumato quasi sempre con latte, burro o sale e, come il suo utilizzo, anche la preparazione era ed è semplice: si ottiene macinando molto finemente i grani di mais (granoturco) precedentemente to-

stati. Ma per ottenere un prodotto di qualità erano necessarie tecniche e conoscenze, recuperate grazie a molte ricerche e tanti tentativi, premiati da Slow food che l'ha inserita nei suoi presidi.

Oggi la farina bóna, o farina sec'a, ha ritrovato il suo splendore e la possiamo utilizzare come ingrediente in molte ricette, aggiungendola all'impasto del pane o alla polenta, ma anche per biscotti, creme, paste, birre o gelati. La farina si fa apprezzare sia nel dolce sia nel salato e, come racconta Ilario Garbani, anche per impanare semplicemente carne o pesce.

Anche nella cucina di Meret Bissegger, pure lei presente a Zurigo, arrivano molti presidi di Slow food e molti prodotti biologici. L'abile cuoca di Malvaglia ha fatto conoscere diverse varietà di verdure, mostrando i mille utilizzi possibili. La sua postazione, collocata accanto del padiglione di Bio Suisse e ProSpecie Rara ha attirato molti interessati, tra cui anche chi non aveva mai assaggiato un carpaccio di zucca.

Tra gli espositori, provenienti soprattutto dalla Svizzera, ma anche da Italia, Germania, Austria, Francia, Spagna, Norvegia e Olanda, ha riscosso di nuovo un grande successo l'azienda biologica Mausacker di Steinebrunn (Lago di Costanza), che propone dei succhi ottenuti con la pressatura separata delle differenti varietà coltivate dall'azienda, molte delle quali locali. Non tutti i prodotti in mostra alla fiera zurighese (e poi a quella bernese) sono dei presidi di Slow food, ma tutti sono in sintonia con un certo tipo di produzione, che non vuole puntare sulle quantità, ma più sulla qualità, sulla tradizione e sulla sua nicchia di mercato. *Elia Stampanoni*

Indirizzi utili

Slow food market, la fiera del gusto svizzera

11-13 marzo 2016: 1° Slow food market a Berna (Bernexpo)

18-20 novembre 2016: 6° Slow food market Zurigo (Messe Zürich)

→ www.slowfoodmarket.ch

Informazioni Bio Ticino

Associazione bio Ticino, c/o Alessia Pervangher

Via San Gottardo 99, 6780 Airolo

tel. 091 869 14 90

→ www.bio-suisse.ch/de/bioticino.php



Una degustazione di oli. Foto: Elia Stampanoni



Spezie. Foto: Slow food

Labnor N 10

Concime organico, totalmente naturale, proveniente da sostanze animali ricche di cheratina (peli, crini, eccetera). Presentato sotto forma di pellets, è totalmente assimilabile.

• 10 % Azoto, 70 % MO (totalmente animale)

• Per le viti, l'orticoltura, patate, prati...

• Bigbag o sacchi (tavolozza da 25 x 40 kg)

Super prezzo: chiede un'offerta a Noël Vuignier

vitistim@vitistim.ch, ou 079 628 39 56



BIO Attualita.ch

La piattaforma degli agricoltori bio svizzeri

Uova: prezzo stabile



Cereali

Il volume del raccolto di cereali panificabili nel 2015 è aumentato rispetto a quello dell'anno precedente. Sono nettamente aumentati i quantitativi di frumento da farina e in particolare anche della segale, dato che non si è verificata nessuna geminazione delle cariossidi. La produzione di spelta nel 2015 è invece risultata leggermente inferiore rispetto all'anno scorso.

Nel 2015 sono state raccolte 11 756 tonnellate di cereali foraggeri. Si tratta di 4000 tonnellate in meno rispetto all'anno precedente, ciò che è dovuto soprattutto agli elevati quantitativi di cereali germogliati nel raccolto 2014. Per praticamente tutte le specie di cereali nel 2015 è stato possibile aumentare il volume di vendita. È inoltre particolarmente positivo lo sviluppo della produzione di leguminose da granella. I quantitativi di piselli proteici e fave sono costantemente aumentati negli scorsi anni migliorando nettamente l'approvvigionamento di alimenti proteici indigeni. *am*

Anno	cereali panif. (produzione t)	cereali foragg. (produzione t)
2015	15 056	11 756
2014	12 436	15 729
2013	12 627	8 716
2012	12 376	10 837
2011	11 508	9 889
2010	9 187	6 294



Uova

Il mercato delle uova bio rimane positivo. Nel 2015 la produzione indigena è aumentata del 7 per cento rispetto all'anno precedente raggiungendo 133 mio. di uova. La quota di mercato aveva raggiunto il 22,7 per cento già nel 2014 e quest'anno ci si aspetta un'ulteriore crescita. La crescente domanda di uova bio può essere coperta dai produttori che hanno già iniziato ad ampliare la produzione di uova. Nuovi produttori dovrebbero concordare la vendita con un commerciante prima di procedere alla conversione. Il prezzo indicativo delle uova bio nel 2016 rimane invariato a 45,5 centesimi per uovo bio. *ef*

Commercio frutta estiva

Nel 2015 è stata venduta leggermente più frutta a nocciolo rispetto alla media degli anni tra il 2009 e il 2014. È stato riscontrato un aumento delle vendite di prugne.

	Media 2009-2014	2015
(quantità vendute in t)		
fragole	140 752	135 434
frutta a nocciolo da tavola totale	135 779	139 012
ciliegie	13 709	27 908
prugne	32 464	45 131
albicocche	86 108	61 426

→ www.bioaktuell.ch > Markt > Obst

Latte

Nel 2015 la situazione sul fronte del mercato del latte è stata piuttosto tranquilla. Le quantità prodotte e quelle trasformate sono rimaste al livello dell'anno precedente. Il prezzo medio alla produzione negli scorsi 12 mesi è stato pari a 76,29 centesimi, quasi 1 centesimo in meno rispetto all'anno precedente. «A causa delle difficoltà di esportazione dovute al cambio dell'euro, il latte pesa sul mercato interno», osserva Urs Flammer del gruppo di esperti in materia di latte. «Viste le riserve di foraggio al di sotto della media quest'inverno probabilmente la produzione di latte sarà leggermente inferiore.»

→ www.bioaktuell.ch > Markt > Milch

Carne

I prezzi settimanali degli animali da macello e una valutazione attuale della situazione del mercato possono essere scaricati da:

→ www.bioaktuell.ch > Markt > Fleisch > Schlachtvieh > Richtpreise

Colture campicole

Prezzi indicativi per le singole colture campicole incluse le patate sono scaricabili dal sito:

→ www.bioaktuell.ch > Markt > Ackerkulturen

Ortaggi

I prezzi degli ortaggi freschi sono pubblicati settimanalmente sul bollettino «Richtpreis-bulletin Bio» dell'USPV. È possibile abbonarsi su:

→ www.gemuese.ch

I prezzi indicativi alla produzione per ortaggi da magazzino saranno fissati al termine della raccolta in novembre per l'intero periodo di stoccaggio. Una panoramica e i prezzi indicativi franco grande distribuzione con supplementi per lo stoccaggio generalmente negoziati mensilmente sono disponibili su:

→ www.bioaktuell.ch > Markt > Gemüse

Vendita diretta

Informazioni e raccomandazioni di prezzo per la vendita diretta sono contenuti nel sito:

→ www.bioaktuell.ch > Markt > Direktvermarktung

La parola ai lettori

«Bio Suisse nella trappola della crescita euforica»

In merito alla nuova strategia di marketing di Bio Suisse

All'assemblea dei delegati di Bio Suisse dello scorso novembre Jürg Schenkel ha illustrato in fretta e furia il nuovo orientamento del marchio Gemma. Filmato promozionale di un minuto nel quale veniva rappresentata un'agricoltura Barbie – senza contenuto, tema principale il marchio. Tutto procede in fretta, tutto è concorrenza. Come se i contadini, gli animali e le piante fossero una biomassa, un marchio. Dove è rimasta la vera comunicazione, la necessaria lentezza, il valore dell'esperienza per raggiungere veramente il consumatore? L'élite biologica si rende conto del proprio comportamento stupido e cocciuto? Ha dimenticato che le carote e i vitellini hanno bisogno del tempo necessario per crescere? Lo sperpero di cinque milioni di franchi per marketing che cosa ha a che fare con la sostenibilità, la genuinità (statuto Bio Suisse)? Una volta ancora traspare: là dove c'è tanto denaro la stupidità non è lontana. Il progetto convincente di Jörg Reuter di «Grüne Köpfe» al contrario non è costato nemmeno un franco. Nella sua relazione all'AD primaverile Hans Rudolf Herren di Biovision aveva osservato che dobbiamo contrastare con maggior aggressività le forze esterne, vale a dire: industria chimica basilese, ufficio federale dell'agricoltura, agroindustria. Appoggiando l'iniziativa per la sovranità alimentare di Uniterre (conservazione di piccole aziende agricole) saremmo già sulla retta via. Viste queste verità, invito il consiglio direttivo di Bio Suisse a rinunciare immediatamente al suo comportamento neutro e a lasciar spazio subito e urgentemente alla vera sostenibilità. Pur rimanendo la crescita dell'agricoltura biologica a livello mondiale la nostra massima priorità, i nostri organizzatori restano sempre più impantanati nella trappola della crescita euforica. Per quanto tempo ancora potremo opporci al peggioramento galoppante dovuto al libero scambio, agli sgravi fiscali per i ricchi, ecc.?

Donata Clopath, Donat GR

«Sovranità alimentare propone alternative alla scena politica»

In merito all'articolo «Prezzi equi» su Bioattualità 10/15

Jens Martignoni è stato intervistato in merito al tema dei prezzi equi. La sua conclusione: prezzi equi richiedono modifiche fondamentali del sistema economico. Con la sua iniziativa per la sovranità alimentare, Uniterre ha fatto a tutti noi una proposta. Chiediamo possibilità di regolazione alle frontiere, trasparenza del mercato, mettiamo in discussione il libero scambio di prodotti agricoli, vogliamo che vengano promosse strutture regionali al posto di offrire sgravi fiscali alle multinazionali. L'iniziativa non è una panacea per tutti i mali, ma

è la promessa che questi temi siano trattati a livello politico. Noi di Uniterre siamo convinti che, come singoli individui, possiamo contribuire parecchio all'«amministrazione diversa», ma vediamo anche le responsabilità del governo. Perché i costi della sanità sono fuori controllo? Perché la politica agricola non ha solo a che fare con i pagamenti diretti, l'attuale sistema ci fa ammalare. E non fa ammalare solo noi bensì l'intero pianeta. L'iniziativa per la sovranità alimentare mira ad un sistema economico diverso, futuristico per gli uni, irrealistico per gli altri. Con l'iniziativa si vuole aprire un dibattito a livello svizzero su modifiche fondamentali del nostro sistema economico. Offrite anche voi un terreno fertile a questa discussione apponendo la vostra firma e contribuite a farci riuscire. Termine d'invio: metà febbraio, sito internet www.souverainete-alimentaire.ch con informazioni e liste delle firme.

Ulrike Minkner, Uniterre, Montsoleil BE

«Bene l'immagine, meglio efficienza»

In merito alla modifica della norma sul foraggiamento di ruminanti

Al workshop del 30 ottobre 2015 a Olten sul foraggiamento dei ruminanti una parte dei partecipanti ha appoggiato soluzioni che avrebbero dovuto essere le più naturali possibili, per motivi «ideologici» e «di immagine» nei confronti dei consumatori. Queste persone sono favorevoli a un'alimentazione costituita nella misura del 100 per cento di erba, basata su un sistema di vacche da latte con un potenziale produttivo di 5500 a 6000 kg di latte all'anno. Altri partecipanti hanno ritenuto che «l'efficienza» della produzione sia più importante degli altri aspetti. Costoro hanno difeso un sistema di produzione che permette mangimi concentrati e insilato di mais con un potenziale produttivo di 7500 a 8000 kg di latte per vacca all'anno. La differenza tra queste due varianti in fondo non è molto grande. Bisogna vedere le cose nelle giuste proporzioni. Ponderati tutti gli interessi, il sistema con un potenziale di produzione di latte da 7500 a 8000 chili mi sembra il miglior compromesso. La vacca da 8000 è al punto ottimale della sua «efficienza», dato che rispetto alla vacca da 6000 emette meno ammoniaca, metano e CO₂ per chilo di latte e necessita meno energia grigia (edifici, trasporti). Nella pratica emerge chiaramente come una piccola dose mirata di mangimi concentrati possa migliorare l'efficienza dell'intera razione. Nel confronto internazionale il posto vacca in Svizzera è molto caro (edifici, terreno, manodopera). Una produzione di 8000 chili per vacca permette di abbassare i costi per chilo di latte e migliorare il reddito delle famiglie contadine. Conclusione: la misura che si vuole realizzare – vale a dire vietare l'uso di mangimi concentrati nella produzione di latte bio – mi sembra inappropriata e ingiustificata. Se proprio occorre modificare il sistema attuale sarebbe meglio fissare una parte minima di foraggio grezzo aziendale in modo da limitare le importazioni.

Romain Beuret, Courchapoix JU

Inviare le vostre lettere a leserbrief@bioaktuell.ch. Proposte di temi per la rubrica «Appunto» vanno inoltrate a redaktion@bioaktuell.ch. I contributi pubblicati nella rubrica «Appunto» sono ricompensati con Fr. 150.–.

Crea una copertina per Bioattualità

Ti piace disegnare e pitturare? Partecipa al concorso di disegno di Bioattualità e realizza una copertina per la rivista, avente per tema la biodiversità. La redazione sceglierà i disegni più belli e li pubblicherà su Bioattualità, il disegno vincente sarà pubblicato sulla copertina della rivista di giugno e al vincitore sarà offerto un piccolo regalo.

Ritagliare e inviare entro il 29 marzo 2016 a: Bioattualità, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basilea.

Possono partecipare bambini fino a dodici anni.

Nome Età
Cognome
Via NPA /località tel.
(È permesso copiare la pagina)

