

bioattualità

8/06

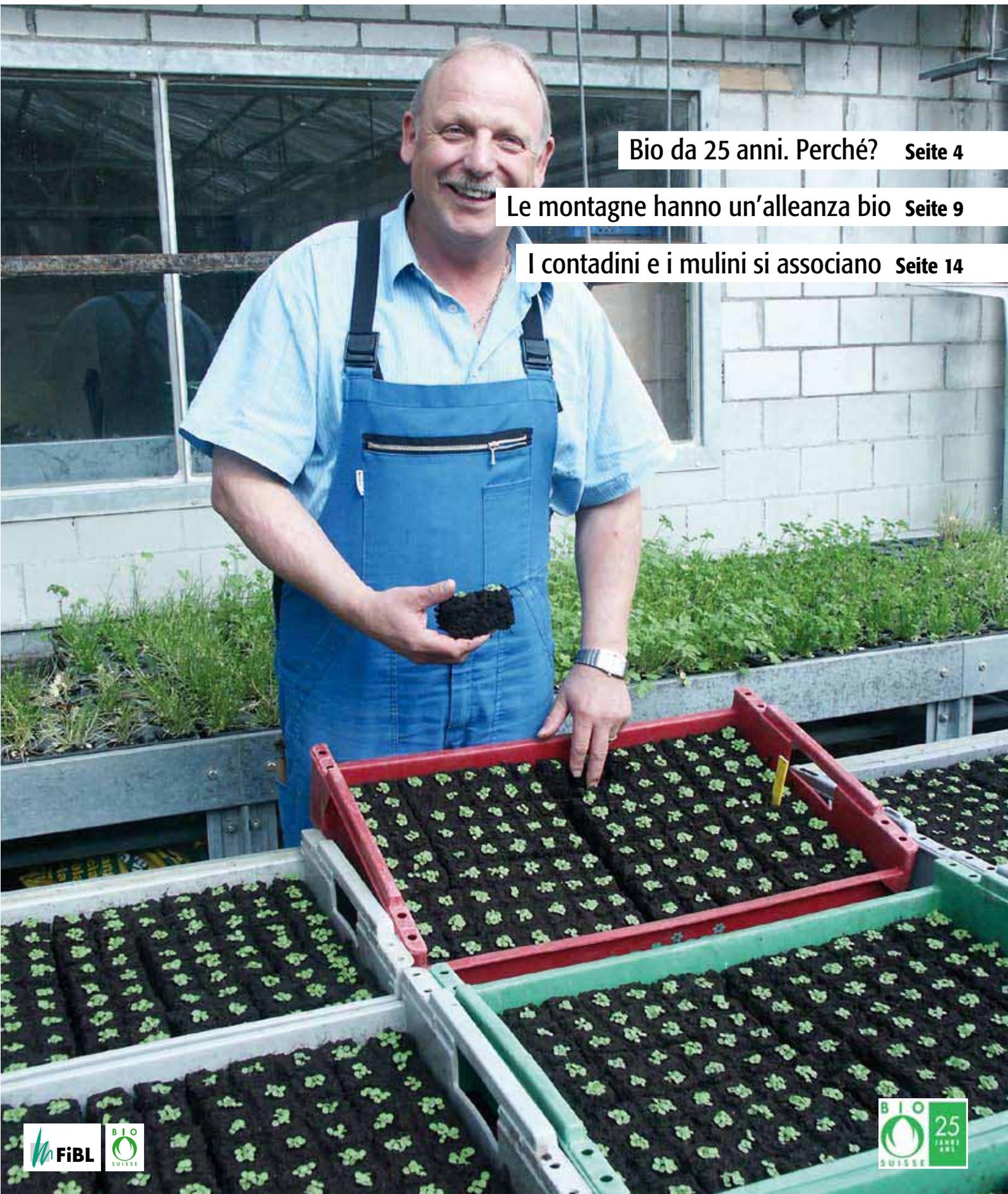
LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

OTTOBRE

Bio da 25 anni. Perché? Seite 4

Le montagne hanno un'alleanza bio Seite 9

I contadini e i mulini si associano Seite 14



bioattualità

25 ANNI BIO SUISSE

4 Perché sono bioagricoltore

Perché si è bioagricoltori? Bioattualità si è intrattenuta con diversi pionieri che da 25 anni lavorano in regime biologico.

BIO SUISSE

8 Certificazione di nuovo all'AD

9 Alleanza per la montagna

Alla fine di agosto è stata fondata a Hospental UR l'alleanza per la montagna

PRODUZIONE

15 Contadini e mulini si associano

Bio Suisse è riuscita a rafforzare la posizione dei cereali bio indigeni grazie a un pool per la commercializzazione

COMMERCIO

10 10 Emmental bio in esilio

Una comunità di produttori dell'Algovia fa trasformare da terzi il latte in Emmental bio e lo commercializza con successo.

RUBRICHE

3 Consumo

11 Scambio di ruoli

13 Consigli

16 Notizie



Foto in prima pagina: Walter Baumann, bioagricoltore dal 1979 con piantine di formentino

Markus Bär

Non lasciarti indurire il cuore

«Non lasciarti indurire il cuore in questi tempi duri. Quelli troppo duri si spezzano, quelli troppo pungenti prima pungono e poi si spuntano.» Il cantautore Wolf Biermann cantò questi versi quando i tempi nella DDR si fecero più duri prima di essere espulso dallo Stato operaio e contadino nel 1976.

Anche nel movimento bio svizzero i tempi sembrano inasprirsi e non solo i tempi ma anche e soprattutto lo stile con il quale da qualche tempo si affrontano le divergenze di opinione. Gli esempi



più recenti sono i continui litigi per quanto riguarda la certificazione e i controlli oppure ai vertici della Biofarm. Nel movimento bio sembra imporsi la lotta dura con pubbliche diffamazioni e rivendicazioni sotto forma di ultimatum come metodo standard per risolvere i conflitti. Ciò è deplorabile perché spesso non si tratta più della cosa in sé bensì di una lotta per il potere.

Non molto tempo fa si poteva ancora contare sull'effetto dello sviluppo di un'identità collettiva in risposta all'agricoltura convenzionale e alla politica agricola della Confederazione. Il movimento bio doveva affermarsi contro gli (stra)poteri esterni, i ruoli dei buoni e dei cattivi erano chiaramente definiti, solo assieme i buoni erano in grado di imporre l'idea dell'agricoltura biologica sul mercato, nella politica e nella società. La pressione dall'esterno ha portato alla coesione e a un'identità comune.

Questi fronti adesso sono spariti, l'agricoltura biologica si è affermata almeno tanto da essere tollerata. A questo segue la formazione di nuovi fronti e questi conducono attraverso il movimento bio. Nuovi fossati rischiano di aprirsi se questo inasprimento continuerà e non sarà più possibile una meditazione e un'allegria serena.

Anche Wolf Biermann nella sua canzone è giunto a questa conclusione: «Non lasciarti consumare, sfrutta il tuo tempo. Non puoi tuffarti e scomparire, tu hai bisogno di noi e noi abbiamo bisogno proprio della tua allegra serenità.»

A. Schädli

Alfred Schädli

Angela Kadji, casalinga e madre, 6210 Sursee

Angela Kadji ha 40 anni e da un anno vive a Sursee con il marito originario del Camerun e la figlioletta. Attualmente frequenta un corso di ceramica e esegue lavoretti con ogni sorta di materiale come carta o feltro. Il suo desiderio più grande è un secondo figlio.

1 Perché acquista prodotti bio?

I prodotti bio sono più gustosi e suppongo che siano anche più sani. L'agricoltura biologica inquina meno l'ambiente con prodotti chimici.

2 Quali prodotti acquista sempre di qualità bio, quali mai?

Acquisto di qualità bio tutto quanto viene a contatto con la pelle perché sono allergica ai profumi. Ho acquistato indumenti di cotone bio, soprattutto biancheria intima e pigiama, anche per mia figlia quando era ancora in fasce sebbene non soffrisse di allergie. Più che altro l'ho fatto per sicurezza, volevo fare attenzione. I generi alimentari che acquisto sono quasi esclusivamente di qualità bio.

3 A quanto valuta la percentuale di prodotti biologici nella sua economia domestica?

Circa il 70 per cento. Preferirei il 100 per cento ma è questione di prezzi, i prodotti bio sono molto più cari.

4 Dove acquista solitamente i generi alimentari?

Esclusivamente presso il negozio «Kochtopf». Presso i grandi distributori mi disturba il fatto che la verdura sia quasi sempre imballata in pellicola di plastica. A che pro? Non ho comunque molta fiducia nei prodotti bio di Coop o Migros. Ho acquistato uvetta bio alla Migros ma non fa per me. Devo assolutamente acquistarla di Rapunzel o di un'altra marca. Adoro il cioccolato scuro. Ho assaggiato quello di Linth ma finisco sempre per tornare al negozio «Kochtopf». Penso di contribuire ad aiutare i paesi poveri acquistando i loro prodotti di qualità bio, ciò permette loro di avere un reddito.

5 Secondo lei i prodotti bio sono troppo cari?

Sì e no. La produzione richiede più tempo e più lavoro. Dato che non possono essere impiegati prodotti chimici, anche i rac-



Foto: Alfred Steiner

Angela Kadji davanti al negozio bio «Kochtopf» a Sursee.

colti sono inferiori. I prodotti che Coop o Migros vendono come prodotti bio non mi convincono, anche dal punto di vista del sapore. Sono forse un po' meno cari ma per quanto riguarda il gusto preferisco i prodotti del negozio bio.

6 Che ne pensa delle linee di prodotti a basso prezzo dei grandi distributori?

Non saprei, non me ne intendo.

7 Presta attenzione alla provenienza dei prodotti?

Sì, certo. Acquisto molti prodotti provenienti da paesi del terzo mondo. Mi rallegro sempre quando trovo manghi del Camerun, il paese dal quale è originario mio marito.

8 Quale importanza hanno per lei i marchi bio, per esempio la Gemma?

(Non sa bene che cosa sia la Gemma) Acquisto volentieri prodotti Demeter, è un marchio che conosco. La Gemma proprio non mi dice molto. Preferisco Rapunzel o altre marche.

9 Ricorda un evento determinante che ha fatto di lei una consumatrice

di prodotti biologici?

Non proprio. Ho sempre sofferto di forti allergie e 25 anni fa mi sono fatta curare con l'omeopatia. Mi sono poi occupata molto del tema delle allergie e ho deciso di acquistare prodotti biologici. Sin dalla nascita ho un'intolleranza al lattosio. Quando sono comparsi i prodotti a base di soia ho potuto mangiare per la prima volta un budino. E cucinare con la panna. È un buon surrogato dei latticini. È così che ho scoperto i prodotti bio. Mi piace anche il tofu. Sono stata vegetariana per dieci anni, poi quando ero in attesa della bimba mi è tornata la voglia di carne.

10 Che cosa pensa dei bioagricoltori? Quali caratteristiche li contraddistinguono?

Purtroppo non conosco nessun bioagricoltore qui in Svizzera. (Riflette). Conosco solo i bioagricoltori al mercato. Le bancarelle di frutta, verdura, marmellate, ecc. si presentano molto bene. Noto che la frutta e la verdura hanno un aspetto molto sano e che non sono così gonfiati e senza difetti. Se penso alle mele o alle pere, hanno un gusto più intenso.

Intervista: Irène Böhm

Perché sono bioagricoltore

Perché si è bioagricoltori? Perché si è diventati, perché si è rimasti bioagricoltori? Bioattualità ha parlato con sette pionieri. Sei di loro hanno aderito già nel 1981, anno della fondazione, all'allora ASOAB (Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica). Bioattualità ha pure voluto sapere se gli interlocutori sono soddisfatti delle prestazioni di Bio Suisse e si è informata sulle esperienze nell'ambito del controllo e della certificazione.

Rudolf e Susanne Binggeli, 2576 Lüscherz

La famiglia Binggeli gestisce una classica azienda familiare mista: 21 ettari, 20 vacche, 15 animali giovani, 4,5 ettari di cereali, 2 ettari di granoturco, 80 are di patate, frutta. Papà Binggeli, che ha convertito l'azienda esattamente 50 anni fa, si sta ristabilendo dopo un'operazione. Da bioattualità gli giungano i migliori auguri di pronta guarigione!

La famiglia Binggeli gestisce una classica azienda familiare mista: 21 ettari, 20 vacche, 15 animali giovani, 4,5 ettari di cereali, 2 ettari di granoturco, 80 are di patate, frutta. Papà Binggeli, che ha convertito l'azienda esattamente 50 anni fa, si sta ristabilendo dopo un'operazione. Da bioattualità gli giungano i migliori auguri di pronta guarigione!

«Quando abbiamo ripreso l'azienda nel 1992 abbiamo preso in considerazione una riconversione alla produzione integrata e abbiamo pure fatto eseguire dei

calcoli. Il nostro desiderio però era una gestione possibilmente biologica. Poi a metà degli anni novanta è arrivato il bio-boom, i grandi distributori si sono interessati al bio e per noi sono seguiti alcuni anni buoni. Ora risentiamo del sensibile calo dei prezzi, soprattutto per quanto riguarda il latte e i cereali.

Il 50% dei nostri terreni è paludoso e molto profondo per cui emergono continuamente problemi dovuti a impaludamento e su questi suoli non si possono impiegare i macchinari. L'impaludamento inoltre crea una maggiore incidenza di malattie e di infestanti. I suoli scuri sono un vero paradiso per i vermi filo di ferro...

Il padre era un bioagricoltore accanito. Nessuno oggi rifarebbe tutto quello che ha fatto per idealismo, senza

appoggio e malgrado tutte le dicerie in paese. Oggi bio è più interessante anche dal punto di vista economico, tanti cercano di sfruttare pienamente questo fatto. Occorrerebbe una via di mezzo fra il biologico fondamentalista e la produzione quasi industriale.

Dal punto di vista ecologico non vi è di meglio che l'agricoltura biologica, il tributo da pagare però è alto. Siamo stati e siamo continuamente al limite del carico di lavoro. Da un lato non siamo mai riusciti a realizzare investimenti che avrebbero razionalizzato il lavoro. Quindi abbiamo sempre eseguito i lavori a mano. Abbiamo sempre lavorato sodo, abbiamo sempre pensato solo all'azienda – e all'improvviso ci siamo resi conto che i figli erano diventati adulti...

I controlli funzionano bene. Piuttosto, negli ultimi anni abbiamo qualche difficoltà a capire alcuni inasprimenti delle direttive. Le direttive sempre più rigorose rendono sempre più difficile la vita alle aziende che già hanno qualche difficoltà. Non intendiamo però abbandonare Bio Suisse: l'immagine del movimento bio in un'organizzazione mantello forte, le pubbliche relazioni e la rappresentanza politica, tutto ciò è necessario».



«Via di mezzo tra bio fondamentalista e produzione quasi industriale». Rudolf e Susanne Binggeli.

Walter Baumann, 3116 Kirchdorf

Nella sua azienda orticola di 3 ettari Walter Baumann coltiva verdura fresca, insalate, piantine, erbe e fiori. Vende tra l'80 e l'85 per cento dei suoi prodotti al mercato, il resto nel negozio in azienda e attraverso due o tre negozi bio.

«Sono stati mio padre e mio zio a convertire l'azienda al biologico a cavallo tra gli anni quaranta e cinquanta. Facevano parte del movimento biologico organico del dottor Müller. Il dottor Müller stesso si occupava della consulenza, l'ho conosciuto personalmente. Mio padre è morto ancor giovane e mia madre ha preso in mano la gestione dell'azienda. Era cofondatrice della AVG.

Io ho ripreso l'azienda nel 1978.

Essendo cresciuto con l'agricoltura biologica ed essendone convinto ho continuato a gestire l'azienda in regime biologico – nonostante la formazione convenzionale non ho avuto esitazioni. È senz'altro giusto che il nostro movimento bio regionale qui nello Seeland si sia unito ad altri movimenti e gruppi bio per formare la Bio Suisse, questo ci permette di presentarci compatti dal punto di vista politico ma anche sul mercato.

Ursula Reinhard-Schmid, 3065 Bolligen

Ursula Reinhard gestisce un'azienda orticola e campicola di 14 ettari vicino a Bantingen. La verdura e i fiori li vende al mercato e in azienda oltre che alla cucina di una scuola Steiner. Il 90 per cento dei cereali va alla Biofarm.



«I bisticci sui controlli non fanno che portare acqua al mulino degli avversari.» Walter Baumann

È peccato che il movimento si stia sgretolando. Questi bisticci sui controlli e la certificazione non fanno che portare acqua al mulino degli avversari. Forse Bio Suisse non avrebbe dovuto esternalizzare la certificazione. L'attuale conflitto necessita di una discussione a livello svizzero, è ora di riunirsi e trovare una via. Alla fine non devono decidere persone singole bensì i bioagricoltori tutti insieme. Bio Suisse dovrebbe essere neutrale senza prendere partito.

I controlli sono necessari, questo è chiaro, ma il dispendio deve rimanere nei limiti ragionevoli. A volte i controllori vogliono strafare e vanno addirittura alla ricerca di irregolarità.

Mi preoccupa molto una tendenza di mercato e cioè che il movimento bio si sta allontanando dal concetto di stagionalità. Oggigiorno ai consumatori sono offerti prodotti che arrivano da molto lontano. La gente li compera, la maggior parte di loro non sa nemmeno quale sia la stagione giusta. Le verdure da magazzino indigene intanto sono sempre meno richieste. E poi la frutta proveniente dal mondo intero! Ne abbiamo veramente bisogno? La stagionalità e la produzione indigena sono pur le basi del pensiero ecologico.»

«Bio Suisse svolge un buon lavoro».
Ursula Reinhard

«Mio padre ha sempre gestito l'azienda secondo le regole che oggi si chiamano PI. Ho rilevato l'azienda nel 1981 e l'ho subito convertita all'agricoltura biologica. L'adesione all'allora ASOAB è avvenuta naturalmente.

Negli anni settanta e anche negli anni ottanta vi è stato un periodo di agricoltura intensa. Ho riflettuto molto sulle pratiche che si usavano allora. Mi ha certamente anche influenzato il libro dell'autrice americana Rachel Carson «Primavera silenziosa». Al centro della mia motivazione per il biologico vi erano ragioni ecologiche. I contadini vicini in parte ridevano di me ma poi mi chiedevano comunque dei consigli.

A quei tempi non c'era nessun incentivo per la conversione o la gestione biologica. Lavoravo in regime biologico solo chi ne era pienamente convinto. Molti fra coloro che valutano una conversione oggi mi danno l'impressione di calcolare freddamente se bio rende più di PI. Chiedono solo fino a che punto è permesso andare, quali sono i limiti di tolleranza ma non si occupano più di temi come la fertilità del suolo o simili. E poi li vedi trafficare con macchinari pesanti su terreni umidi ... il suolo non è più considerato una materia vivente.



Secondo me Bio Suisse svolge un buon lavoro, Regina Fuhrer è una presidente molto impegnata. Non rinuncierei mai alla Gemma, ha un significato e me ne accorgo anche quando vado al mercato. Le direttive naturalmente sono diventate ampie e particolareggiate, si deve davvero stare attenti a non sgarrare. Alcuni controllori non hanno più quella grande passione, svolgono semplicemente il loro lavoro che spesso è un lavoro accessorio. Una volta lo sguardo era rivolto alla globalità mentre oggi si perde in particolari.»

Franco Vanzetti, 6717 Dangio-Torre

Nel 1977 Franco Vanzetti è stato uno dei primi contadini ticinesi che si sono dati all'agricoltura biologica. Nel 1991 l'azienda era iscritta alla Bio Suisse con la Gemma e con il nome Prato Doro, nome del luogo in cui è situata l'azienda. Durante 9 mesi all'anno gestisce l'azienda di montagna di 20 ha Prato d'oro situata a 1500 s.m. Vanzetti trascorre invece i mesi invernali nella piccola azienda a Dangio. Pratica l'economia lattiera e l'ingrasso di vitelli ma produce anche formaggio: il suo Prato d'oro per esempio è in vendita presso il negozio bio Vatter a Berna, San Gallo e Thun nonché alla cooperativa ConProBio ticinese, a privati e per posta.

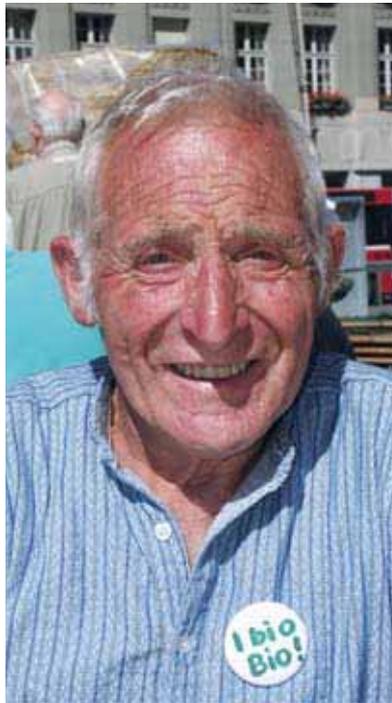
Perché ho convertito la mia azienda al bio? Per rispetto verso la natura e la vita. Inoltre ero curioso di sapere se fosse possibile lavorare senza la chimica. Nel 1950/51 avevo frequentato la scuola agraria di Mezzana vicino a Mendrisio - allora tutta l'agricoltura era orientata ai pesticidi e ai concimi chimici. Ho provato a usare letame compostato e ho fatto delle ottime esperienze. Ho notato un sensibile miglioramento del suolo, maggiori rese e un miglioramento della salute degli animali.

Tramite mio fratello ho conosciuto il dottor Hans Müller, vero pioniere dell'agri-

coltura biologica svizzera: il rispetto della vita batterica del suolo era il suo principio. La sua serietà nel gestire il centro bio di Galmiz non necessitava dei controlli della bio.inspecta. È venuto a più riprese nella mia azienda per discutere. Era un uomo incredibilmente serio, da lui ho imparato tanto. A quei tempi per esempio in Valle di Blenio si usava bruciare i prati e i pascoli. Hans Müller diceva chiaramente: «Non fate mai una cosa del genere!».

Sono molto soddisfatto della vita di bioagricoltore. Sono convinto del bio e farò bio finché potrò e che qualcuno prenderà il mio posto.

Sì, sono soddisfatto anche di Bio Suisse. Per quanto riguarda i controlli dico: per chi crede nel biologico i controlli non sono un peso. Sono semplicemente necessari. Ai nostri legislatori a Berna chiedo: non dimenticate i piccoli contadini di montagna, non devono sparire! Tante piccole aziende bio che operano su un territorio grande e discosto che è la



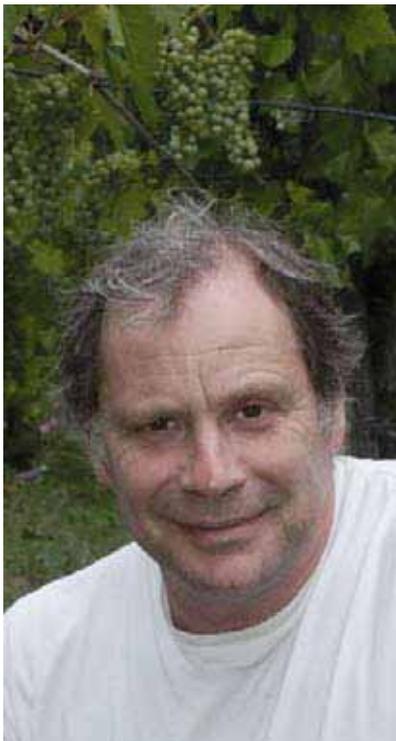
«Sono molto soddisfatto della mia vita da bioagricoltore». Franco Vanzetti

configurazione del territorio elvetico ne fanno anche una grande.

Guido Lenz, 8524 Uesslingen

Guido Lenz è viticoltore dal 1978. Ha rilevato l'azienda di Uesslingen nel canton Turgovia da suo nonno e nel 1980 l'ha convertita al biologico.

«L'adesione alla Bio Suisse in un certo senso è stata ovvia: si cercava-



Ho attinto le mie visioni dalla filosofia indiana». Guido Lenz

no delle possibilità per creare contatti e scambiare informazioni. Lo scambio era buono ma allora non ho potuto imparare molto dai miei colleghi. Ho attinto il sapere dagli sciamani e dagli indiani. Inoltre ho letto molto, ho viaggiato e ascoltato conferenze. In tutto ho partecipato a dieci danze del sole in cui si balla per una nuova visione durante tre giorni e tre notti, sempre venti ore di seguito seguite da quattro ore di pausa. Non si mangia e non si beve niente, nemmeno durante le pause. È possibile, certo. Il programma «nutrirsi di luce» che dura 21 giorni va addirittura oltre: i partecipanti digiunano durante 7 giorni e nei successivi 14 giorni bevono esclusivamente succhi di frutta allungati. La filosofia e i riti indiani mi hanno dato visioni e forza. Si è poi trattato di mettere in atto gli insegnamenti degli sciamani. La sostenibilità da questo punto di vista significa provvedere affinché il terreno rimanga fertile almeno per le prossime sette generazioni.

Vicino ad Andelfingen abbiamo per esempio un vigneto naturale. Ho iniziato a coltivarlo nel 1991. Ho piantato le barbatelle direttamente nella terra, poi le ho lasciate crescere senza forzarle in alcun

modo. All'inizio per la verità non funzionava molto bene ... oggi è un vigneto con una grande biodiversità – uno spazio vitale piuttosto che una superficie produttiva. Penso che in futuro questo tipo di approccio sarà maggiormente adottato in agricoltura.

Talvolta mi chiedo se ho ancora bisogno della Gemma. Nei negozi bio regionali sono in vendita vini esteri certificati con la Gemma al prezzo di dieci franchi. Ai vini regionali non rimangono grandi possibilità.

All'inizio il controllo era soprattutto consulenza. Mi rallegravo di queste visite. Oggi i controllori seguono la linea dura. Sono soprattutto i documenti che mi portano alla disperazione, non il personale di controllo.

La fondazione dell'associazione dei bioviticoltori e lo sviluppo della Gemma come marchio di qualità sono state buone idee. Ma forse è capitato come per tante buone idee: quando diventano popolari si appiattiscono – adesso partecipo a programmi moderni che si occupano della cura degli spazi vitali in agricoltura.

Informazioni: www.biolenz.ch

Edi Hilpert, 4313 Möhlin

L'azienda Eulenhof a Möhlin comprende 19 ettari. Su 4 – 5 ettari crescono cereali, su 3 ettari ortaggi in campo aperto a cui si aggiungono 13 are di tunnel, 25 are di patate e alberi da frutta ad alto fusto. Il 100% della verdura viene venduto direttamente: tramite tre mercati locali, il negozio in azienda, un negozio bio e un ristorante.

«Ho convertito l'azienda assieme a mio padre nel 1981, l'anno della fondazione di Bio Suisse alla quale abbiamo subito aderito. Allora il responsabile dell'azienda era mio padre, ma il responsabile della conversione sono stato io.

Da adolescente ho sempre detto «faccio tutto ma non il contadino». Ho frequentato la scuola commerciale a Basilea. Un giorno il docente di biologia ha menzionato piuttosto casualmente l'agricoltura biologica. Ne ho parlato a casa ma mio padre ha risposto: «Non è praticabile».

Non mi andava però di lavorare in ufficio e così ho seguito una formazione

agricola. Per il secondo anno ho cercato un posto di tirocinio in un'azienda biologica e l'ho trovato, ho potuto lavorare presso Fritz Buser a Zunzgen. Mio padre è rimasto scettico, ma ogni tanto veniva a farmi visita in azienda e certamente si è accorto che il biologico non era poi così sbagliato. Di sicuro si è reso conto che sarei rimasto nell'azienda paterna solo se l'avesse convertita al biologico. Sono seguiti anni difficili, anche dal punto di vista finanziario. Mi sono sempre detto: «Chi è convinto ce la fa».

Ho sempre sperimentato e provato cose nuove sia nella coltivazione sia per quanto riguarda possibili forme di collaborazione. Nel 2000 ho fondato assieme ad altri interessati il team Eulenhof. Mi ha spinto il concetto indiano della spartizione della terra: posso possedere terreno ma devo dividerlo, anche altri devono poterne far uso.

Per quanto riguarda l'agricoltura sto sperimentando nei settori permacoltura, colture miste e superfici ecologiche. L'Eulenhof dispone del 25% di superfici di compensazione ecologica – in un certo senso è il ramo aziendale più bello! L'idea è una migliore interrelazione e l'ottimizzazione dell'impiego di energia. Ho fatto per esempio un piccolo esperimento con le patate: ho preparato un campo su quale ho poi impiegato come pacciamatura il secondo taglio di prati non concimati.



„Occorre una migliore interrelazione“. Edi Hilpert.

All'inizio le piante di patate faticavano a spuntare, ma poi il fieno ha protetto le piante e il suolo mantenendo l'umidità. Alla fine la raccolta su questo campo è stata quattro volte superiore! Questo esperimento ha funzionato molto bene, altri naturalmente falliscono.

Faccio fatica a capire certi sviluppi nel settore del biologico – il latte uperizzato per esempio è completamente fuori strada, come anche la commercializzazione di prodotti già pronti che richiedono un'estrema trasformazione. Non è colpa della Bio Suisse come organizzazione bensì della pressione del mercato alla quale l'assemblea dei delegati cede troppo facilmente. Io devo decidere per me stesso che cosa voglio appoggiare. Le direttive per me sono la base, il concetto fondamentale per così dire. Per me è importante non rimanere fermo a questo concetto fondamentale. No, non voglio uscire dalla Bio Suisse, il suo lavoro di coordinamento e la rappresentanza verso l'esterno sono importanti. Per quanto riguarda i controlli sarebbe auspicabile ristabilire il rapporto di fiducia che una volta era abituale. A volte ho l'impressione che i controllori vadano addirittura alla ricerca di irregolarità.

Claudia e Christian Butscher, 4934 Madiswil

La famiglia Butscher gestisce l'azienda di Mättenbach dal 1981. I Butscher praticano l'economia lattiera e la campicoltura. Christian Butscher è presidente dell'associazione per l'agricoltura biodinamica.

Non siamo di origini contadine ma per convinzione e come consumatori apparteniamo al movimento biodinamico. Quando poi abbiamo potuto iniziare la nostra attività agricola (Christian Butscher: «la mia professione da sogno») era chiaro che avremmo lavorato in regime biodinamico.

L'associazione per l'agricoltura biodinamica esisteva già molto prima della Bio Suisse, sin dal 1937. Venticinque anni fa l'associazione di produttori è stata uno dei membri fondatori della Bio Suisse. Il presidente dell'associazione di produttori Fritz Baumgartner si è molto impegnato per un'associazione di tutti i bioagricoltori



«Abbiamo bisogno della Gemma per una posizione forte dell'agricoltura biologica in Svizzera». Claudia e Christian Butscher

Fotos: Markus Bär

ri sotto il tetto della Gemma. Sicuramente vale ancora oggi: abbiamo bisogno della Gemma per una posizione forte dell'agricoltura biologica in Svizzera. Il clima concorrenziale sarà anche motivante ma dobbiamo stare attenti a che il movimento bio rimanga unito.

La normale piccola azienda familiare mista avrà vita dura in futuro. Ci vuole una specializzazione, ci vogliono prodotti di alta qualità. Non c'è posto per le cose fatte a metà. Le direttive definiscono le esigenze minime: su questa base vi è sufficiente spazio per trovare una via per la propria azienda. Le direttive sono state decise in modo democratico. Coloro che reputano troppo severi i requisiti ormai devono rinunciare. Bio Suisse non può essere un salvagente per tutti coloro che vogliono profilarsi con il biologico ma che ne hanno solo una mezza idea.

Bio non funziona più da solo come qualche anno fa. Adesso occorre impegno e fantasia per poter mantenere quanto abbiamo raggiunto. Ogni ulteriore progresso richiederà un impegno ancora maggiore:»

Interviste e elaborazione: Markus Bär

L'AD si occupa nuovamente della certificazione

Il 15 novembre sono attesi presso il teatro cittadino di Olten i delegati delle 33 organizzazioni associate alla BIO SUISSE e altri visitatori interessati. L'ordine del giorno e la documentazione sono stati inviati ai 100 rappresentanti designati alla fine di settembre. Le organizzazioni associate e i delegati possono inoltrare per iscritto le mozioni inerenti agli argomenti che saranno trattati all'AD. Le mozioni pervenute entro il 6 ottobre 2006 saranno inoltrate ai delegati con un invio successivo. Il consiglio direttivo visionerà e coordinerà queste mozioni alla riunione del 10 ottobre. La tabella contiene una visione d'insieme degli argomenti che saranno trattati all'assemblea.

Porre fine al monopolio della certificazione?

Attualmente esegue le certificazioni di aziende Gemma e di licenziatari esclusivamente la ditta cofondata da Bio Suisse bio.inspecta AG. I controlli Gemma invece possono essere eseguiti da quattro ditte autorizzate. Nell'aprile 2004 l'AD ha incaricato il consiglio direttivo di preparare l'apertura della certificazione, vale a dire di creare la possibilità di ammettere parallelamente diversi enti di certificazione. Nell'aprile 2005 i delegati hanno respinto l'apertura: la maggioranza qualificata di due terzi non è stata raggiunta per

la necessaria modifica dello statuto. È pure stata respinta una mozione d'ordine che chiedeva una votazione sull'introduzione di un ente di certificazione puro.

Nell'agosto 2006 l'ufficio di controllo Bio Test Agro AG (BTA) ha messo il consiglio direttivo davanti alla scelta: o l'AD autunnale 2006 tratta nuovamente l'argomento o a partire dall'1.1.2007 BTA non controllerà più aziende Gemma. Alla conferenza dei presidenti del 6 settembre 2006 diverse organizzazioni associate hanno espresso il desiderio di riproporre l'argomento all'AD. Il consiglio direttivo è venuto incontro a questo desiderio. Pochi

giorni dopo la conferenza dei presidenti la BTA ha fatto sapere di voler continuare i controlli Gemma nel 2007. Il consiglio direttivo Bio Suisse approva questa decisione. L'assemblea dei delegati Bio Suisse ha ora piena facoltà di azione ma anche la responsabilità di scegliere la miglior soluzione a lungo termine e di ponderare gli interessi.

Christian Voegeli, Bio Suisse

Per domande e suggerimenti vogliate rivolgervi alla coordinazione federativa della Bio Suisse, Christian Voegeli, tel. 061 385 96 23, christian.voegeli@bio-suisse.ch

Ordine del giorno dell'assemblea generale Bio Suisse del 15 novembre 2006		
1	Affari statutari	
	1.1	Saluto
		Ordine del giorno, scrutatori
	1.2	Verbale
		Approvazione del verbale dell'AD del 19 aprile 2006
	1.3	Programma delle attività 2007
		VPresentazione dei temi principali previsti per il 2007.
	1.4	Bilancio 2007
		Approvazione del bilancio per l'anno prossimo
2	Revisione dello statuto e altre decisioni	
	2.1	1 Controllo e certificazione
		I delegati decidono nuovamente in merito ai futuri modelli della certificazione: l'attuale modello è controverso, perciò all'AD occorre trovare una soluzione soddisfacente e duratura.
3	Nomine	
	3.1	Nomina ufficio di revisione
		Ogni anno i delegati nominano una società fiduciaria o di revisione che controlla la contabilità della Bio Suisse.
	3.2	Commissione del marchio importazione (CMI): conferma della nomina
		Il consiglio direttivo nomina uno o due nuovi membri della commissione del marchio importazione. La nomina è sottoposta ai delegati per la conferma. Attualmente la commissione è composta da tre membri e si occupa dell'ulteriore sviluppo e dell'interpretazione delle direttive nel settore dell'importazione.
4	Informazioni	
	4.1	4.1 Requisiti sociali: stato dell'attuazione
		I delegati hanno inserito nelle direttive un nuovo capitolo «Requisiti sociali» valido a partire dal 1° gennaio 2007. Questo capitolo disciplina le condizioni per la manodopera nelle aziende bio e presso i licenziatari. Come saranno controllati e attuati questi requisiti a partire dall'anno prossimo? A Olten i delegati riceveranno informazioni di prima mano.
	4.2	Direttive per la commercializzazione: informazioni sul modo di procedere
		Le direttive per la commercializzazione sono state emanate per una durata limitata che scade il 30 aprile 2007. Esse prescrivono l'adesione obbligatoria delle aziende Gemma che commercializzano latte bio a un'organizzazione riconosciuta. All'AD di aprile 2007 si dovrà decidere come procedere. Prime riflessioni quest'autunno.
	4.3	3 Risultati del gruppo di studio strategico: contenuti per la futura comunicazione e pubbliche relazioni della Bio Suisse
		Il consiglio direttivo ha incaricato un gruppo di occuparsi della leadership tematica. Per quali temi cerchiamo in futuro la preminenza nella comunicazione verso l'esterno? Il gruppo di studio ritiene particolarmente importanti i temi salute, alimentazione, sicurezza e qualità. Ora si stanno allacciando contatti con possibili partner che assieme a Bio Suisse porteranno questi temi nella discussione pubblica.

Alleanza per la montagna

Alla fine di agosto alcuni contadini di montagna provenienti da diverse regioni si sono incontrati a Hospental per fondare la Bio Bergallianz. L'alleanza intende impegnarsi affinché le regioni di montagna non siano svantaggiate e che il mercato bio continui a crescere. Anche a una migliore interrelazione e alla cura dei contatti viene attribuita grande importanza.

Circa il 70 per cento dei contadini Gemma opera nelle regioni di montagna. Molti condividono problemi simili e hanno le stesse preoccupazioni che vorrebbero portare a conoscenza dell'associazione. L'alleanza vuole concentrare queste forze. I promotori dell'alleanza sono la Obervalliser Biovereinigung, la Bergheimat, Bio Uri e Bio Grischun. La riunione ha evidenziato in modo molto chiaro che non si vogliono creare nuove strutture bensì migliorare l'interrelazione all'interno della regione di montagna e mirare a una cura più intensa dei contatti.

Nessun nuovo marchio bio

Alla fondazione dell'alleanza ha contribuito anche il fatto che un numero sempre maggiore di aziende agricole nelle regioni di montagna volta le spalle alla Gemma e passa all'Ordinanza bio della Confederazione. Eugen Oggenfuss, pro-

motore principale dell'alleanza, a lungo termine non considera questo passo una soluzione ed è convinto che «diversi marchi bio avrebbero un effetto negativo sul mercato svizzero. L'abbassamento dei prezzi renderebbe il lavoro nelle regioni di montagna ancora più difficoltoso».

L'alleanza intende perseguire i seguenti obiettivi:

- Non svantaggiare le regioni di montagna. Creando nuove direttive e norme occorre tenere in maggiore considerazione le peculiarità delle regioni di montagna. Le esigenze delle aziende nelle regioni di montagna vanno tutelate in modo più mirato grazie a un maggior coordinamento.
- Strutture più snelle, meno burocrazia: le normative di Bio Suisse diventano sempre più ampie. Grazie alla più stretta collaborazione con altre istituzioni (Confederazione, UE, associa-

zioni bio estere) e all'armonizzazione delle direttive si vuole ridurre la burocrazia e promuovere la creazione di strutture più snelle all'interno di Bio Suisse.

- Nonostante l'attuale difficile situazione di mercato per numerosi prodotti bio, il biologico in Svizzera deve continuare a crescere. La situazione dello smercio di prodotti bio va migliorata sotto la responsabilità di Bio Suisse.

Eugen Oggenfuss intravede possibili attività anche nella suddivisione dei compiti nelle consultazioni concernenti le norme, nella preparazione in comune di trattande per l'AD e nello scambio di informazioni per e-mail.

Jacqueline Forster, Bio Suisse

Gli interessati sono pregati di rivolgersi direttamente a Eugen Oggenfuss: e-mail e.oggenfuss@gmx.ch o tel. 027 923 75 36

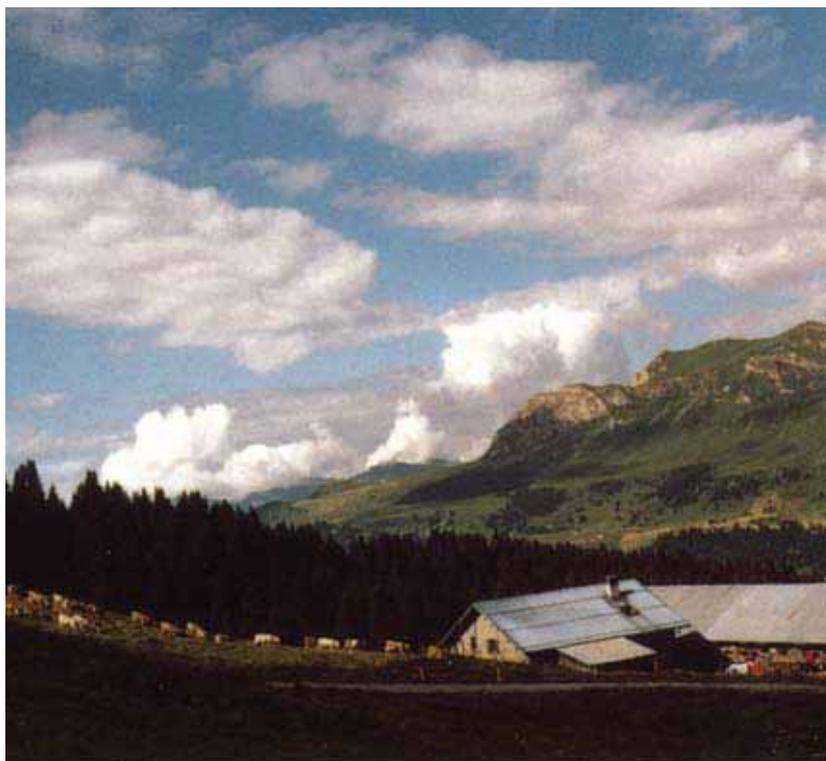


Foto: Martin Bienerth

IMPRESSUM

bioattualità



anno 14

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

Destinatari aziende di produzione e di trasformazione Bio Suisse.

Editore FiBL, Istituto di ricerca sull'agricoltura biologica, Ackerstrasse, casella postale, 5070 Frick, telefono +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org.

BIO SUISSE (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Margarethenstrasse 87, 4053 Basel, telefono +41 (0)61 385 96 10, fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch.

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

Traduzione Regula van den Berge, 6648 Minusio.

Layout Daniel Gorba

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

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

Vini FiBL vincono argento

L'azienda viticola del FiBL a Frick mira a ottenere una qualità di vino ottimale producendo in regime biologico e con varietà adatte. L'impegno ha ora dato i suoi frutti: alla tredicesima premiazione internazionale di vino a Zurigo organizzata da Expovina, hanno ottenuto un diploma d'argento tutti e quattro i vini bianchi presentati dall'azienda viticola del FiBL:

Gewürztraminer, Chardonnay, Bacchus, Trottenräumli (vino da dessert) Accanto ai bianchi menzionati, l'azienda viticola del FiBL offre una vasta gamma di eccellenti vini bianchi e rossi nonché lo spumante appena lanciato.

Contatto: Weingut FiBL, capo cantiniere Andreas Tuchschnid, tel. 062 865 50 33 o 079 772 38 00

FiBL Weingut

Rinnovati tutti gli opuscoli sui prodotti

Dalla rielaborazione dell'immagine nel giugno 2005 gli opuscoli esistenti sui prodotti sono stati costantemente rielaborati. Dal catalogo del materiale per la promozione delle vendite possono essere ordinati in tedesco o francese i seguenti opuscoli:

- Cerca la Gemma, troverai bio (informazioni generali sull'agricoltura biologica)
- Bien choisi: les fruits à pépins Bourgeon
- Bien choisi: les œufs Bourgeon
- Bien choisi: la viande Bourgeon
- Bien choisi: le fromage Bourgeon
- Bien choisi: les légumes Bourgeon (NUOVO)

Gli opuscoli possono essere distribuiti in occasione di fiere e di promozioni ma sono utili soprattutto per la vendita diretta. ml

Dove acquistare bio

I produttori Gemma che praticano la vendita diretta e che possiedono un sito internet proprio possono inviare l'indirizzo e il nome del sito a bio@bio-suisse.ch. Provvederemo a mettere gratuitamente in rete i link suddivisi per Cantone. ml

Bio Suisse all'Olma

Anche quest'anno Bio Suisse, assieme a Verein Ostschweizer Bioproduzenten (VOB) e a Bio-Ring-Appenzellerland, si presenterà con uno stand ai 370'000 visitatori dell'Olma. Accanto al latte e alla frutta, quest'anno il tema principale sarà incentrato sulla carne e quindi sulle specialità di carne secca e salumi regionali. Allo stand sarà presentato un gran numero di prodotti Gemma provenienti dalle cinque regioni della Svizzera che naturalmente potranno anche essere gustati. ml

Dal 12 al 22 ottobre 2006, padiglione 9.1, stand 038 (9.1.038). I bioagricoltori della Svizzera orientale saranno lieti di poter parlare del loro lavoro e dei loro prodotti.



Biotta lancia sul mercato la bevanda Bio Energy

Biotta Bio Energy è una bevanda speciale, contenente caffeina, a base di succhi di frutta e di estratto di guaranà che stimola il corpo e lo spirito. Ciò distingue il nuovo succo dagli abituali energy-drinks e anche dal caffè. Le materie prime provengono esclusivamente da coltivazione biologica. Biotta Bio Energy è ottenibile in bottiglie da 2,5 dl in farmacia, drogheria e nei negozi di prodotti dietetici al prezzo di franchi 2.80.

mgt

Precisazione

In merito alla privazione del riconoscimento bio di Lorenz Kunz, Diemtigen BE, bioattualità no. 7, settembre 06

Da dieci anni Lorenz Kunz gestisce l'azienda a Diemtigen secondo le direttive Gemma. È conosciuto per il suo impegno pluriennale a favore dell'ecologia e del benessere degli animali nella pratica e nella politica agricola. La privazione del riconoscimento Gemma e come azienda biologica di cui ha informato bioattualità nel numero di settembre è dovuta al fatto che il controllo aziendale 2005 non ha potuto aver luogo a causa di eccessiva sollecitazione personale.

Lorenz Kunz e la ditta di controllo si impegnano affinché il controllo aziendale e il riconoscimento come azienda biologica possano aver luogo al più presto.

Markus Wittmer, Bio Suisse

Bio Grischun: borse in legno di pino cembro



Foto: zlg

Alla festa per i venticinque anni di Bio Suisse Bio Grischun ha distribuito gratuitamente ai visitatori borse fatte di legno di pino cembro contenenti specialità grigionesi di formaggio e carne, tisane e un boccale di birra. Ben presto queste borse in legno in tre differenti misure erano visibili ovunque sulla Piazza federale a Berna. Portandole, i visitatori hanno anche diffuso un messaggio, in effetti nel legno è impressa da un lato una grande Gemma con il logo Graubünden Ferien e dall'altro lato la scritta Bio Grischun e Graubünden Holz.

Andi Schmid, responsabile di Bio Grischun, spiega: «Vogliamo mettere in evidenza il legame del prodotto con la regione di montagna. I processi di produzione sono sostituibili, il paesaggio invece no.»

Le borse sono prodotte in legno engadinese di cembro certificato FSC presso il laboratorio per disabili (Argo) a Coira. Non sono resistenti come un cesto in vimini ma per occasioni particolari e come confezione regalo sono molto particolari.

Ulteriori informazioni e ordinazioni presso Bio Grischun, Fontana 7, 7412 Scharans, tel. 081 651 07 68, fax 081 651 07 69, e-mail biogrischun@bluewin.ch mb

Emmental bio in esilio

La comunità di produttori Rösslerhof in Algovia fa trasformare da terzi i suoi due milioni di chili di latte bio in Emmental biologico. Per incrementare la commercializzazione i contadini sono in stretto contatto con il personale dietro i banchi del formaggio bio.

Un Emmental dell'Algovia: può misurarsi con l'Emmental svizzero? Una domanda che certamente si pone ogni svizzero che sente parlare per la prima volta di Emmental dell'Algovia. «L'Emmental dell'Algovia non rappresenta una concorrenza per l'Emmental svizzero» ammette schiettamente Gereon Gülденberg, agricoltore dell'azienda Rösslerhof a Schlier nel Württemberg vicino al Lago di Costanza «né dal punto di vista del gusto né da quello del prezzo». L'Emmental dell'Algovia è ottimo ma non può competere con l'originale svizzero. Ciò non significa che sia meno buono ma che ha un sapore del tutto diverso.

La comunità Rösslerhof si distingue per una trasformazione e una commercializzazione organizzate regionalmente. L'autocisterna del latte fa un breve giro di raccolta nelle sette aziende che fanno parte della comunità di produttori Rösslerhof. Inoltre sono ammessi solo mangimi prodotti nella regione. Le miscele di foraggio commerciali non sono ammesse. La comunità di produttori si è imposta questa limitazione tre anni fa.

Sin dal 1982 Gereon Gülденberg fa trasformare in Emmental il latte prodotto dalle sue 80 vacche brune dal caseificio Bauhofer a Kofeld. Allora si trattò del primo formaggio a pasta dura bio prodotto in Germania. Quando alla fine degli anni ottanta la domanda registrò una forte crescita, l'azienda Rösslerhof si unì con sei altre aziende bio per formare la comunità di produttori Rösslerhof.

Il caseificio ha prescritto la varietà di formaggio

«Prima c'era il caseificio; poi è sorta l'idea di fornirvi il latte», racconta Gereon Gülденberg. Il caseificio ha prescritto la varietà di formaggio. Ogni anno la cooperativa di produttori fornisce al caseificio complessivamente due milioni di chili di latte. Il caseificio produce per la cooperativa formaggio Emmental e burro. Il formaggio viene prodotto secondo il «procedimento svizzero» in una caldaia di rame. Secondo il prospetto pubblicitario «il latte, il caglio naturale, il sale, i fermenti lattici e l'esperienza pluriennale del casa-



Gereon Gülденberg, agricoltore dell'azienda Rösslerhof, spiega le strategie di commercializzazione del latte bio della comunità di produttori.

ro rendono l'Emmental della comunità Rösslerhof una prelibatezza senza uguali». Durante almeno tre mesi di maturazione il formaggio duro forma una crosta color giallo oro e sviluppa il suo tipico aroma di noce. La panna risultante dalla produzione dell'Emmental viene acidificata naturalmente e in seguito trasformata in burro nella botte.

L'azienda Rösslerhof si occupa della commercializzazione in collaborazione con la ÖMA (Ökologische Molkereien Allgäu). Un gruppo di dieci caseifici dell'Algovia offre sotto questo marchio una gran numero di varietà di formaggi di

Gita al Rösslerhof

Alla fine di giugno il FiBL ha organizzato un'escursione di due giorni per visitare aziende bio nella regione del Lago di Costanza. Lo scopo del viaggio era conoscere strategie di commercializzazione valide per l'UE. Una delle destinazioni del viaggio è stata la comunità Rösslerhof, che ha dato lo spunto per il presente articolo. als

produzione biologica. Il latte proviene da aziende gestite secondo le direttive delle associazioni Bioland, Demeter o Naturland.

Tante vie portano al cuore

Le vie per conquistare i cuori degli amanti del formaggio sono numerose. La comunità Rösslerhof percorre quella di avvicinare il personale del reparto ai propri formaggi. Ogni anno circa 400 commesse si recano nell'azienda per visitarla e assaggiare i formaggi. Un'esperienza che rimane impressa e che influisce favorevolmente sullo smercio dell'Emmental. «Il cliente rimane impressionato se la commessa dice «assaggi questo formaggio, questa azienda l'ho visitata» spiega Gülденberg. «I visitatori devono portarsi a casa un'immagine positiva della nostra azienda e delle persone che ne fanno parte».

Un buon consiglio: «Nessun visitatore vuole sentire lamentele. Nessuno vuole acquistare qualche cosa da qualcuno che si lamenta continuamente». Gereon Gülденberg non sembra nemmeno avere motivo di lagnarsi. «È vero però» ammette «che dipendiamo ancora da sussidi dello Stato. Il nostro obiettivo è non dover più dipendere dai contributi».

Nadine Ackermann und Marion Morgner, FiBL

maggiori informazioni: www.roesslerhof.de



Il camion cisterna raccoglie in un breve giro il latte destinato alla produzione dell'Emmental.

Sulle tracce della carne CNp

Coop e Bio Suisse nel 2006 hanno intensificato lo scambio di esperienze. Per questa edizione si sono scambiati i ruoli il produttore Bio-Natura-Beef Otto Lang e Fulvio Bosio, capo macellaio presso Coop Bahnhofbrücke a Zurigo.

Nel 1995 Otto Lang convertì al biologico la sua azienda modello situata nello Seetal lucernese. Con un massimo di 19 mucche produceva ogni anno 90 000 litri di latte biologico, troppo poco per essere redditizia. Lo scorso anno ha quindi deciso di usare i 14 ettari del suo podere per la produzione di carne Natura Beef di qualità bio. Da allora 18 vacche nutrici Simmental, una razza considerata molto mansueta, si godono giornalmente assieme ai vitellini la stabulazione all'aperto e la spaziosità delle stalle.

Dei metodi esemplari di allevamento ha modo di convincersi, un giorno agli inizi di luglio, anche Fulvio Bosio, il trentaquattrenne capo macellaio del punto di vendita Coop Bahnhofbrücke di Zurigo: «Qui le mucche e i vitelli stanno evidentemente bene. Credo inoltre che la rinuncia ai fertilizzanti artificiali e l'alimentazione esclusivamente biologica siano una scelta molto positiva.» Da sempre, a questo collaboratore Coop con origini nell'Italia settentrionale sta molto a cuore l'agricoltura, tanto che da ragazzo desiderava diventare contadino. Per questo si sente subito nel suo elemento e aiuta volentieri il cinquantenne Otto Lang, per quanto gli è possibile, a svolgere i lavori nella stalla.

Lo scrutano incuriositi anche le mucche e i vitelli. D'estate le bestie trascorrono le ore più calde in stalla, dove stanno sicuramente meglio che sotto il sole cocente. Se tuttavia desiderano muoversi, gli animali hanno accesso diretto alla corte an-



Il capo macellaio Fulvio Bosio di Rorbas ZH si rimbecca le maniche e si mette alacremente all'opera.

nessa. «Il caldo è la cosa peggiore, mentre il freddo non arreca alcun disturbo alle bestie», racconta l'esperto agricoltore Otto Lang, che nel 1980 ha rilevato il podere dal padre e da allora lo gestisce con l'appoggio fattivo della moglie Hedi e dei figli Damian ed Elmar.

Venditore di grande talento

Scambio di ruoli. Nonostante all'alba abbia compiuto un imprevisto intervento per il corpo dei vigili del fuoco, la prima mattina di un sabato di luglio l'agricoltore Otto Lang si presenta pieno di slancio e di curiosità a Fulvio Bosio. Il capo macellaio della Coop Bahnhofbrücke di Zurigo come prima cosa gli fa fare il giro del punto vendita, di formato B. Otto Lang, che da 27 anni è anche sindaco del comune di Retschwil LU che conta 180 abitanti, osserva con attenzione l'offerta di carne. Guarda con occhi esperti soprattutto la carne Natura Beef di qualità bio, in vendita solo confezionata, che potrebbe provenire dalla sua azienda. Soddisfatto rimette a posto la carne negli scaffali, che sono stracolmi visto che nel tardo pomeriggio e la sera (il punto vendita Coop Bahnhofbrücke ZH è aperto fino alle 20.00) Fulvio Bosio si attende, come ogni sabato, un numero di clienti superiore alla media.

La stagione delle grigliate è in pieno corso e anche gli spiedini di carne sono molto richiesti. Con orgoglio, Fulvio Bosio – che ha già diretto i reparti di macelleria di Rümlang e di Dielsdorf e ora da

Esclusiva Coop

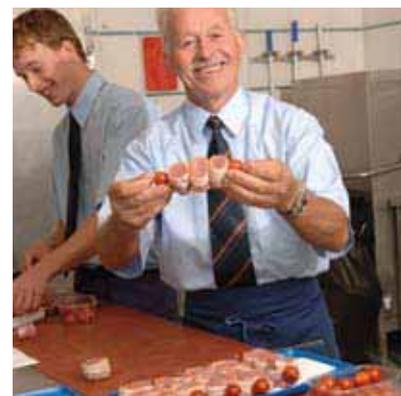
A livello di grandi distributori, Natura Beef è ottenibile esclusivamente presso Coop. La maggior parte della carne Natura Beef presso Coop proviene da produzione convenzionale ed è offerta con il marchio Naturaplan con l'etichetta blu. Se la produzione rispetta anche le direttive Bio Suisse, l'etichetta è verde e accanto al logo Naturaplan figura anche la Gemma als

più di due anni è responsabile di un team di 7 persone nel punto vendita nel cuore di Zurigo – mostra i diversi tipi di spiedini nella pulitissima vetrina. Per garantire le scorte, è necessario prepararne degli altri. Dopo una breve spiegazione di Bosio, appassionato ginnasta amatoriale, Otto Lang inizia a preparare gli spiedini con la sicurezza di uno che lo fa da sempre.

Con l'uniforme Coop che gli calza a pennello, Otto Lang fa anche una bella figura. E durante la degustazione di carne dei Grigioni Coop Naturalplan bio, che effettua in prima persona, dimostra anche di avere grande talento per le vendite. Dopo una giornata ricca di avvenimenti, l'agricoltore biologico tira un bilancio del tutto positivo: «Mi hanno colpito soprattutto la

Qualità eccellente

Per l'allevamento di vacche nutrici vengono utilizzate prevalentemente razze che consentono una buona qualità e resa della carne. Queste hanno il vantaggio di produrre una carne da buongustai anche senza l'impiego di foraggi ad alta concentrazione. In Svizzera, per la produzione di carne Natura Beef si prediligono le razze Highland Cattle, Galloway, Limousin ed Angus. Uno studio dell'ETH Zurigo attesta che la carne Natura Beef e quella di manzo da forme di allevamento analoghe hanno un contenuto superiore alla media di acidi grassi omega 3. Questi sono acidi grassi polinsaturi che fra l'altro influiscono positivamente sulla regolazione dei grassi nel sangue. ms



L'agricoltore Otto Lang di Retschwil LU ha lavorato per un giorno nel reparto macelleria del punto vendita Coop Bahnhofbrücke di Zurigo.



Fotos: Christian Lanz

Otto Lang offre alla turista canadese Mary Dalton una specialità di carne bio nel punto vendita zurighese Coop Bahnhofbrücke.

pulizia del negozio e l'ottima presentazione della merce. Ho potuto accertarmi di persona che i 4000 chilogrammi di carne prodotti nella mia azienda sono venduti in una cornice ideale. La differenza tra il prezzo di vendita della carne biologica e di quella convenzionale mi sembra tuttora esagerata. Mi ha sorpreso comunque

quanto lavoro ci sia dietro la preparazione degli spiedini. Fulvio Bosio ha un gran bel da fare anche con gli ordini. Non è certamente un compito facile stimare i volumi di vendita per non dover buttare troppa merce.»

Marco Steinmann,
redattore Coop Forte Magazin

Il collaboratore Coop Fulvio Bosio nutre le mucche allevate in modo esemplare nell'azienda biologica a Retschwil LU.

Cambio dei ruoli delle riviste

Nell'anno del giubileo della Bio Suisse anche bioattualità e la rivista Coop Forte Magazine intraprendono una specie di scambio dei ruoli. Queste due riviste assumono vicendevolmente la responsabilità degli articoli sul cambio dei ruoli fra produttori bio e collaboratori Coop e mettono poi a disposizione del partner le foto e i testi. La rivista Coop Forte esce 6 volte all'anno e con una tiratura di 60'000 esemplari (bioaktuell 10'000) raggiunge tutti i collaboratori attivi e in pensione del gruppo Coop. als



Dall'anno prossimo è ammessa l'induzione artificiale della muta

Domanda: Possiedo un centinaio di galline ovaiole. Vendo le uova direttamente in azienda, al mercato settimanale e tramite piccoli negozi bio. Sarebbe auspicabile che le mie galline ovaiole potessero osservare un periodo di muta. Giusta le direttive tuttavia l'induzione artificiale di una pausa di deposizione non è ammessa. Ma Bio Suisse non ha mai considerato che si dovrebbe uccidere

un numero molto inferiore di pulcini maschi se alle galline ovaiole fosse concesso un periodo di muta?

» Risposta: A partire dall'anno prossimo l'induzione della muta sarà permessa. All'AD della primavera 2006 i delegati hanno approvato una modifica delle direttive. La frase «La muta non deve essere provocata artificialmente» non figurerà più nelle direttive (art. 3.6.3).

Nella prescrizione Pollame sono sta-



Foto: Esther Zeltner



Completamente ristabilita: la stessa gallina prima (a sinistra) e 74 giorni dopo la muta.

La muta – di che cosa si tratta?

La muta è una pausa di deposizione durante la quale l'organo ovopositore può riprendersi. Durante la muta le galline ovaiole rinnovano il piumaggio. Ogni gallina attraversa un periodo di muta naturale dopo 12-15 mesi di deposizione. La muta tuttavia non avviene contemporaneamente per tutti gli animali. In grandi branchi di galline la muta non contemporanea potrebbe provocare lo scioglimento della struttura sociale e il reciproco beccarsi le piume.

La muta può essere indotta mediante riduzione della luce e con un'alimentazione ridotta. La pausa di deposizione risulta così contemporanea per tutti gli animali. Vantaggi: il rendimento alla deposizione,

la qualità delle uova e lo stato del piumaggio sono migliori dopo la muta. Con un'unica muta la durata della produttività delle galline ovaiole aumenta da circa un anno a circa un anno e mezzo e quindi devono essere uccisi meno pulcini maschi. Una durata della produttività prolungata è certamente ragionevole in agricoltura biologica.

Per la fine dell'anno il FiBL prevede la pubblicazione di un promemoria sull'induzione della muta contenente tutte le informazioni necessarie per le aziende interessate. Se avete domande in merito alla muta vogliate rivolgervi a Esther Zeltner presso il FiBL, tel. 062 865 72 77, e-mail esther.zeltner@fibl.org. bm/ez

te fissate le seguenti condizioni quadro valide a partire dall'1.1.2007: la muta può essere provocata artificialmente per allungare il periodo di produzione, ma non prima della sessantesima settimana di vita. Durante la fase di nutrizione con mangime povero di sostanze nutritive della durata di almeno 14 giorni va chiuso l'accesso al pascolo per impedire un ulteriore assorbimento di sostanze nutritive.

Beatrice Moser, Bio Suisse



Ristampa delle direttive in gennaio

La ristampa delle direttive e delle norme Bio Suisse è prevista per l'1.1.2007 e le stesse saranno inviate a tutte le aziende Gemma e ai licenziatari nel corso del mese di gennaio. Da un sondaggio è risultato che una chiara maggioranza delle aziende Gemma desidera ricevere le normative vigenti in forma cartacea ogni due o tre anni. Negli anni intermedi è sufficiente l'invio delle modifiche. L'elenco delle sostanze ausiliarie sarà inviato come finora ogni anno.

Nel gennaio scorso è stato inviato un questionario con tre varianti a scelta a 2000 produttori Gemma. Un sesto delle persone interpellate ci ha rinviato il questionario. A loro vada il nostro ringraziamento. I

questionari compilati contenevano anche numerose osservazioni: la gamma delle modifiche auspiccate spaziava dall'assenza di necessità alla soluzione su misura per il proprio tipo di azienda.

Due terzi delle risposte appoggia la variante dell'invio delle direttive e delle norme ogni due o tre anni con inserti o un opuscolo supplementari. Un quinto vorrebbe ricevere una volta all'anno solo le direttive complete in forma stampata e si procurerebbe il resto individualmente (ordinando o scaricando da internet). Uno scarso 6 per cento infine auspica l'invio annuale di tutte le direttive e di tutte le norme in forma stampata. Singole voci si sono espresse per l'invio annuale della

versione completa su CD.

Il modo di procedere ora deciso prende in considerazione la variante scelta dalla maggioranza. L'invio completo nel 2007 sostituirà le vecchie versioni stampate delle direttive 2004, delle norme 2005 e dell'opuscolo complementare 2006. L'intera documentazione aggiornata può naturalmente essere scaricata anche in futuro dal sito www.bio-suisse.ch. Sullo stesso sito sono pure ottenibili: le norme di attuazione delle commissioni del marchio, il catalogo dei criteri per le deroghe e i regolamenti delle sanzioni.

Sibil Buschauer, Bio Suisse

Contadini e mulini si associano

Con un pool per la commercializzazione dei cereali panificabili e foraggieri la Bio Suisse è riuscita a promuovere l'acquisto di cereali bio indigeni presso i mulini nonostante i prezzi stabili. Come funziona esattamente questo pool?

Nella trasformazione di cereali bio il comportamento concorrenziale è in parte marcato: non tutti i mulini si sono attenuti all'accordo volontario del ramo di preferire i cereali indigeni alla merce importata meno cara. Il pool dei cereali fondato un anno riesce a creare condizioni pari.

L'obiettivo del pool, nel quale i mulini e i produttori sono rappresentati in modo paritetico, è una soluzione pragmatica. Tutti i partecipanti sono d'accordo sul fatto che il nuovo sistema permette di creare trasparenza e fiducia. Il pool stabilisce la quota di cereali indigeni che ogni licenziatario può essere obbligato ad acquistare ad un prezzo indicativo stabilito sulla scorta delle quantità indigene e delle quantità complessive destinate alla trasformazione.

Per l'anno corrente la quota di cereali indigeni che ogni mulino per mangimi deve acquistare si situa al 29 per cento dell'intera quantità di orzo, avena, mais da granella, frumento foraggiero, piselli proteici e fave. Per quanto riguarda i cereali panificabili, la percentuale di cereali indigeni è definita in modo differenziato a seconda della specie di cereali. Per il frumento si tratta del 30 per cento, per la segale del 45 per cento e per la spelta del 55 per cento. I cereali che dal centro di raccolta non possono essere venduti direttamente ai mulini sono mediati dal pool a un acquirente che non ha ancora effettuato l'acquisto della quota di cereali indigeni.

Modo di operare del pool

Con un'appendice al contratto di licenza i licenziatari si dichiarano d'accordo con questo sistema. L'attuazione è coordinata dal responsabile del pool Niklaus Steiner. La responsabilità incombe a due gruppi di esperti, una si occupa dei cereali panificabili mentre l'altra è responsabile dei cereali foraggieri. I due gruppi sono composti da due a tre rappresentanti delle aziende di trasformazione (licenziatari), dal presidente della commissione di esperti in materia di colture campicole, dal manager



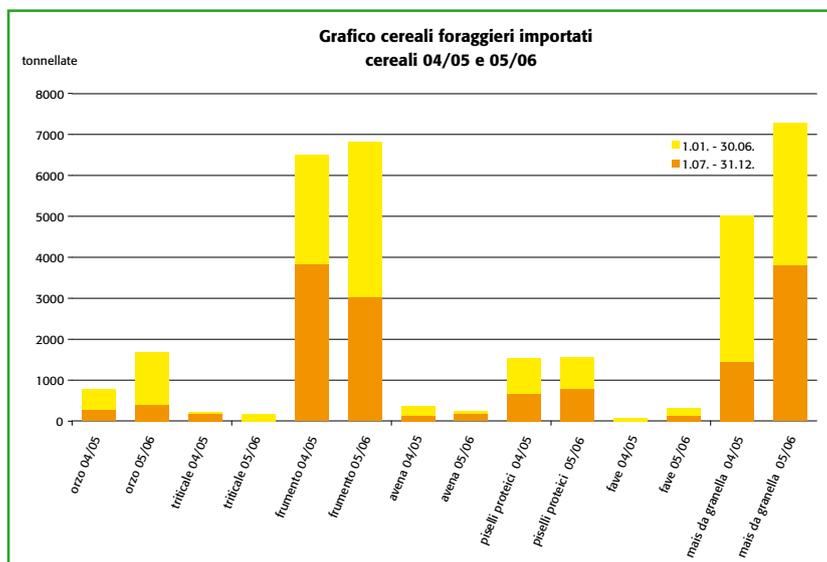
Foto oekolandbau.de/Thomas Stephan

Evoluzione probabile dei tributi doganali per i cereali panificabili			
anno	contingente doganale (fr./100 kg)	fondo di garanzia (fr./100 kg)	tributo doganale (fr./100 kg)
2004	29.30	4.00	33.30
2005	26.30	4.00	30.30
2006	26.30	3.70	30.00
2007	23.30	3.70	27.00
2008	23.30	3.70	27.00
2009	19.30	3.70	23.00
2010	19.30	3.70	23.00

dei prodotti competente presso Bio Suisse e dal responsabile del pool. Nel corso dell'anno i gruppi di esperti trattano le questioni correnti in due o tre riunioni o conferenze telefoniche.

La data più importante è quella delle negoziazioni sui prezzi alla fine di maggio, in cui la commissione di esperti in materia di colture campicole della Bio Suisse e i licenziatari Bio Suisse stabiliscono i prezzi per il prossimo raccolto. I gruppi di esperti presentano il rendiconto dell'anno passato. Basandosi su questo rendiconto si possono discutere modifiche delle disposizioni del pool e se necessario presentare proposte ai gruppi di esperti e al consiglio direttivo Bio Suisse. Sono discussi e stabiliti le percentuali di cereali indigeni per il nuovo anno dei cereali e i prezzi indicativi per i cereali panificabili e foraggieri dell'imminente raccolta. Le negoziazioni sui prezzi inoltre stabiliscono anche la composizione dei gruppi di esperti.

Alla fine di agosto hanno luogo le valutazioni post raccolta che sono comparate alle stime. I gruppi di esperti stabiliscono le quote di cereali indigeni definitive alla fine di ottobre per quanto riguarda i cereali panificabili e alla fine di gennaio per i cereali foraggieri sulla scorta dei dati rilevati presso i centri di raccolta e le aziende di trasformazione. Alla fine di giugno e alla fine di dicembre sono rileva-



Negli anni dei cereali 04/06 sono stati importati in Svizzera in media 16'400 tonnellate di cereali foraggieri bio Gemma all'anno. Con il 78% il frumento foraggiero e il mais da granella rappresentano la parte principale delle importazioni.

bb

Influsso dei tributi doganali

L'onere doganale per i cereali panificabili importati ha un grande influsso sull'evoluzione dei prezzi per i cereali bio indigeni. Per quanto riguarda i cereali panificabili, presumibilmente nei prossimi quattro anni diminuirà dagli attuali 30 franchi a 23 franchi. Il prezzo per i cereali panificabili bio importati diminuirà della stessa cifra. Con un prezzo interno e una quota di cereali indigeni invariati diminuisce il prezzo d'acquisto medio per le aziende di trasformazione. Se si faranno approfittare anche i consumatori dei prezzi d'acquisto più bassi caleranno anche i prezzi nei negozi. L'obiettivo di Bio Suisse è tuttavia di aumentare la quota di cereali panificabili indigeni. Se i prezzi al consumo per i prodotti a base di cereali Gemma potranno essere mantenuti al livello attuale, la quota di cereali indigeni potrebbe essere ampliata senza una diminuzione dei prezzi per i produttori dall'attuale 30 per cento a un futuro 50 per cento. Per l'attuale quantità annua destinata alla trasformazione di circa 27 tonnellate di cereali panificabili bio ciò corrisponde a un possibile ampliamento della produzione indigena di 5000 tonnellate, risp. 1200 ettari. bb

te le quantità importate di cereali foraggieri bio presso gli importatori.

Una condizione importante per il buon funzionamento del pool è una collaborazione cooperativa con le 120 aziende di trasformazione bio e i centri di raccolta. Le esperienze fatte nei primi due anni sono positive. Il rispetto delle disposizioni del pool (dichiarazione corretta delle quantità destinate alla trasformazione e provenienza della materia prima) è verificato anche in occasione dei controlli aziendali annuali. I regolamenti del pool possono essere scaricati dal sito www.bio-suisse.ch.

Chi paga il pool

Secondo le disposizioni del pool, l'ufficio di coordinamento deve operare con un minimo di costi e di spese amministrative. I primi due anni sono risultati positivi. L'amministrazione per i cereali panifica-

bili e foraggieri ha richiesto un onere di lavoro del 34%. Le spese complessive annuali per l'amministrazione e la gestione sono ammontate a 33'000 franchi per i cereali panificabili e a 28'000 franchi per i cereali foraggieri. Questi costi sono finanziati con un contributo di 10 centesimi per 100 chili sui cereali foraggieri bio importati e di 15 centesimi per 100 chili sui cereali panificabili dell'intera quantità destinata alla trasformazione.

Bertrand Bollag, Bio Suisse
Niklaus Steiner, coordinazione cereali

AZB
CH-5070 Frick

PP Journal
CH-5070 Frick

Si prega di notificare ogni cambiamento d'indirizzo



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner BIO

AZIONE D'AUTUNNO ALIMENTI BOVINE LATTIFERE

Ribasso azione CHF 2.-/100 kg per comande combinate con acquisto sale minerale consegne sino 15/12/06

LE NOSTRE GAMME DI PRODOTTI

BASIC: Per un prezzo vantaggioso

STANDARD: Per migliori performance

ALTE PERFORMANCE: Per soddisfare le più alte esigenze.
Con aggiunta di lieviti vivi

PUTZSTART: La chiave per una lattazione di successo

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

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



PROVIMI KLIBA

