

bioattualità

4/08

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

MAGGIO

Bio Suisse: consiglio direttivo rinnovato **pagina 4**

Grigioni in forma grazie al biologico **pagina 6**

Naturaplan si reinventa **pagina 8**



coop

Per me e per te.

KSP/SJ

Esaltatore di sapidità: la natura

Per più natura invece di chimica: ecco la formula vincente per prodotti bio senza compromessi. Coop Naturaplan porta in tavola ogni giorno tutto il sapore della natura.

www.coop.ch/naturaplan

Per un bio senza compromessi.

naturaplan

BIO
SUISSE

Difficile fienagione bio

“In avvenire le vacche bio svizzere potranno mangiare solo foraggio bio, come lo prescrive anche l’UE”. La mattina prima dell’assemblea dei delegati Bio Suisse del 23 aprile il notiziario della radio DRS ha riferito, subito dopo le ultime notizie su Clinton e Obama, della decisione dell’Ufficio federale dell’agricoltura (UFAG) di prorogare di tre anni il periodo di transizione per il foraggiamento bio al 100 per cento. Questo «rinvio dell’adeguamento dell’alimentazione» sarebbe stato richiesto da Bio Suisse perché il foraggio bio sarebbe «caro e difficilmente reperibile». La Confederazione concede quindi ai bioagricoltori un “nuovo periodo di riguardo” – a condizione



che l’UE sia d’accordo. Il contributo nel notiziario è stato letto in modo obiettivo ma con un percettibile tono pungente.

Mia figlia mi ha spiegato che il latte bio in negozio è più caro e che quindi anche il foraggio per le vacche deve essere più caro. Ho avuto tempo solo qualche minuto per spiegarle come stanno le cose prima che si avviasse verso scuola. Le ho chiesto se preferirebbe che il foraggio arrivasse da lontano. Ha risposto: no, ma ...

Vi sono buoni motivi a favore di un periodo di transizione più lungo. Ma è difficile trasmetterli ai clienti che acquistano prodotti bio. Secondo loro è naturale che le vacche bio mangino esclusivamente foraggio bio – «senza compromessi» come aveva promesso per tanti anni la pubblicità di Bio Suisse.

Patrick Aebi dell’UFAG e Jacqueline Forster della Bio Suisse sono riusciti nell’intento di spiegare i motivi della decisione nel breve periodo dedicato a loro nel notiziario.

«A questo punto siamo arrivati» ha invece ammonito un veterano della bioagricoltura in occasione dell’AD Bio Suisse a Olten sbocconcellando un panino, «adesso Bio Suisse deve pregare l’UFAG di chiedere a Bruxelles come possiamo nutrire le nostre vacche».

È una sfida impegnativa considerare tutti questi punti di vista e conciliare le diverse esigenze. Certamente non vi sarà spazio per molti altri «riguardi» per i bioagricoltori.

A. Schädli

Alfred Schädli

bioattualità



6



8



15

BIO SUISSE

4 Nuovi volti e nuove idee

All’assemblea dei delegati Bio Suisse del 23 aprile è stato eletto il nuovo consiglio direttivo ed è stato scelto l’indirizzo da perseguire. Le aziende Bio federale potranno ora essere accolte nelle organizzazioni associate.

MERCATO

6 Bio porta vantaggi

Uno studio grigionese ha mostrato che la conversione al biologico rende sia per le aziende agricole che per l’economia nazionale.

COMMERCIO

8 Rilancio di Naturaplan

Coop reinventa Naturaplan. Il simbolo della fattoria scompare, la Gemma risalta maggiormente.

QUALITÀ

10 Tracce di pesticidi: come evitarle?

Nel 2000 la scoperta di tracce di pesticidi nel vino bio si è trasformata in un evento mediatico. È ora a disposizione un rapporto relativo alle possibili fonti.

CONCORSO

15 Foto di fattorie piene di vita

RUBRICHE

12 Consigli

13 Consumo

15 Notizie

Benvenuti gli agricoltori Bio federale

I delegati di Bio Suisse non intendono fondare una nuova associazione per tutte le aziende bio ma vogliono permettere alle aziende Bio federale l'accesso alle organizzazioni associate. Perciò in occasione della riunione del 23 aprile tenutasi a Olten hanno deciso di adottare la variante delle linee guida «2 più». In consiglio direttivo sono stati eletti tutti e quattro gli uscenti e i tre nuovi Butscher, Cotti e Reichmuth.

Il 23 aprile scorso tutti i presenti si sono certamente aspettati un'assemblea dei delegati Bio Suisse (AD) indicativa e spettacolare. Questo è stato certamente uno dei motivi che ha contribuito affinché fosse raggiunto il quorum di 100 voti dei delegati i quali, provenienti da tutta la Svizzera, sono rimasti soddisfatti.

Futuro per due

Al centro dell'incontro al teatro cittadino di Olten vi erano due trattande: la scelta dell'indirizzo da perseguire per le nuove linee guida dell'associazione - il futuro orientamento di Bio Suisse - e il rinnovo del consiglio direttivo che dovrà mettere in atto queste linee guida. L'approvazione di una delle tre varianti di linee guida elaborate l'anno scorso indica la direzione che andrà seguita per concretizzare gli obiettivi di Bio Suisse nel corso del prossimo semestre. Finora era stato possibile

visitare la costruzione grezza dei tre edifici delle linee direttive, l'AD ha optato per una fra esse per poter deliberare i lavori e iniziare la costruzione all'interno.

Anche le elezioni per il rinnovo del consiglio direttivo hanno contribuito ad avviare l'associazione verso il futuro. Dopo che Markus Johann l'estate scorsa si era dimesso e anche Toni Niederberger, Ueli Heinrich, Martin Ott e Cornel Rimle avevano annunciato le loro dimissioni, erano rimasti sul podio solo quattro dei nove uscenti: su quel podio che in occasione delle assemblee risultava sempre strapieno perché dovevano trovarvi posto anche il segretario centrale Markus Arbenz e il protocollista Christian Voegeli nonché due lavagne luminose per proiettare i lucidi in tedesco e francese. La scorsa AD ha ridotto il numero dei membri del consiglio direttivo a sette. Dato che erano comunque previste le elezioni, il consiglio

direttivo ha deciso che i restanti membri del consiglio direttivo potessero farsi eleggere con gli stessi diritti assieme ai nuovi candidati piuttosto che eseguire dapprima delle rielezioni e in seguito occupare i tre posti vacanti con nuove elezioni. Una decisione coraggiosa che ha contribuito ad aumentare la tensione.

Utili anziché perdite

Prima dei due argomenti centrali, nella parte obbligatoria - non è un fatto straordinario - si è accesa una discussione sul conto annuo 2007. Degna di nota è stata la discussione relativa all'utile: invece del disavanzo preventivato di fr. 33 000 per il 2007, il bilancio ha chiuso con un utile di quasi 40 000 franchi, vale a dire che i conti sono risultati di fr. 73 000 migliori del previsto.

Una perdita era prevista per il fatto che il numero di membri di Bio Suisse

Ulteriori decisioni dell'AD

Ecologia nell'importazione: questa trattanda è stata respinta. Il consiglio direttivo dovrà elaborare una proposta completa relativa all'ecologia di prodotti Gemma e presentarla a una delle prossime AD. Andranno approfonditi i criteri relativi all'efficienza energetica, alla protezione del clima, agli eccessivi imballaggi e alla stagionalità di prodotti importati ma anche di prodotti indigeni.

Presenza sul mercato: il capitolo 6.1 delle direttive «Presenza sul mercato» è stato adeguato come richiesto dal consiglio direttivo e vale dal 1° maggio 2008. La Gemma e Bio Suisse ottengono quindi un nuovo logo. I prodotti Gemma indigeni sono contrassegnati con la Gemma accompagnata da una croce svizzera. La scritta «Bio Suisse» ora appare sotto la Gemma. I prodotti Gemma composti per meno del 90 per cento da materie prime indigene sono contrassegnati anche in avvenire con la Gemma e con la scritta Bio (senza «Suisse» e senza croce svizzera). La presentazione grafica della Gemma «coadiuvanti» e «conversione» viene integrata nel concetto. La

nuova Gemma vale da subito per la stampa di nuovi imballaggi. I vecchi imballaggi possono senz'altro essere consumati fino alla ristampa. A partire dall'1.1.2012 tutti gli imballaggi dovranno recare il nuovo logo. Coltivazione di funghi: l'articolo 2.8.2 delle direttive «Substrato per la coltivazione di funghi» è abrogato e quindi adeguato all'Ordinanza bio. Il substrato e le sostanze aggiunte devono ora provenire da coltivazione biologica in misura del 75 per cento anziché dell'80 per cento, riferito alla sostanza secca organica. La norma Produzione di funghi commestibili è già stata adeguata nel 2007.

Commercializzazione dopo la conversione: le aziende in conversione in avvenire possono commercializzare i prodotti di animali da reddito consumatori di foraggio grezzo già a partire dal 1° gennaio del terzo anno con la Gemma integrale (finora a partire dal 1° maggio). Questo capitolo risulta pertanto disciplinato come nell'Ordinanza bio.

Adeguamenti direttive a SwissGAP: i delegati hanno incaricato il consiglio direttivo a negoziare l'equivalenza delle direttive Bio Suisse con SwissGAP. A questo scopo le direttive Bio Suisse andranno completate entro la fine del 2009 con prescrizioni relative all'igiene e alle prescrizioni concernenti la sicurezza sul lavoro. Il consiglio direttivo dovrà presentare i necessari adeguamenti delle direttive in occasione di una delle prossime AD.

Foraggiamento ruminanti: l'articolo 3.1.8 delle direttive è modificato con effetto retroattivo al 1° gennaio 2008. I foraggi biologici senza la Gemma e i foraggi convenzionali possono essere impiegati giusta l'allegato alle direttive 5 «Foraggi senza la Gemma ammessi». La CMP adegua periodicamente l'elenco dell'allegato 5 all'attuale situazione di approvvigionamento e agli obiettivi di Bio Suisse, tuttavia vige un limite massimo del 10 per cento del consumo di SS per categoria di animali. Bioattualità informerà in merito alle conseguenze pratiche in una prossima edizione.

Christian Voegeli, Bio Suisse

E ne rimasero 32

Dato che le due organizzazioni associate Bioterra e Verein Bio-Gärtner:ien hanno fusionato, il numero di organizzazioni associate a Bio Suisse si è ridotto a 32. Per il corrente mandato il numero di delegati per le due organizzazioni rimane invariato.

è in diminuzione e che le entrate provenienti dalle licenze sono in calo. Dal 2005 al 2007 la cifra d'affari complessiva è diminuita da 7,9 a 7,2 milioni di franchi. La flessione dei contributi dei produttori è meno importante di quella delle entrate derivati dalle licenze che sono risultate fortemente regressive nonostante la cifra d'affari in crescita. Questo va attribuito al regolamento tariffario non più attuale che non ha tenuto sufficientemente conto degli sviluppi sul mercato, per esempio delle tendenze all'accumulazione. La presidente Regina Fuhrer ha spiegato che questo sistema è stato riformato ma i risultati non sono ancora visibili nel bilancio 2007.

Il risultato d'esercizio positivo è stato possibile perché Bio Suisse ha stretto la cinghia a tutti i livelli. Questo è stato il momento di una puntuale presa di posizione di Gottfried Rupprecht che è andata oltre il rapporto di revisione e l'obbligo dei revisori: a prima vista, ha spiegato, è soddisfacente poter rivedere dei conti che chiudono in modo talmente positivo. Questo utile tuttavia cela dei rischi, ha ammonito, poiché si è risparmiato anche sul personale, quindi sulla prestazione di lavoro. Bisogna star attenti poiché questo fatto potrebbe ripercuotersi negativamente sui futuri bilanci.

Per coprire la perdita preventivata, originariamente era previsto l'impiego degli utili provenienti dall'imminente vendita delle azioni bio.inspecta (cfr. riquadro). Dato che ora questo passo non è più necessario, questi soldi saranno adottati come accantonamento per un impiego non ancora definito.

«2 più» = «3 meno»

La discussione relativa alle linee guida assomigliava a una lezione di algebra. Punto di partenza: nessuno si è particolarmente entusiasmato per la variante 1, la strategia del marchio senza direttive proprie. Per quanto riguarda le varianti 2 (strategia della marca) e 3 (separazione associazione e marca) sono state presentate proposte di modifiche. Le associazioni Ostschweizer Biobauern (VOB) e Bärner Bio Bure (BBB) si sono adoperate per «2

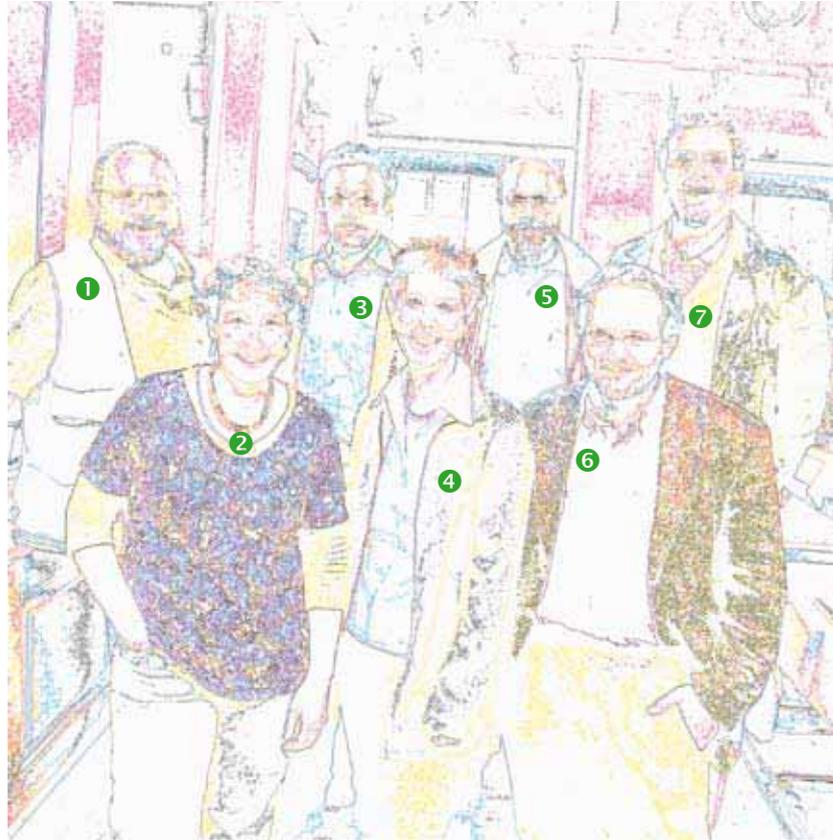


Foto: Thomas Alfeldi

Il nuovo consiglio direttivo Bio Suisse il giorno dell'elezione: 1. François-Philippe Devenoge, 2. Danielle Rouiller, 3. Josef Reichmuth, 4. Regina Fuhrer, 5. Martin Riggerbach, 6. Alfons Cotti, 7. Christian Butscher.

più». Ambedue le organizzazioni avrebbero voluto includere nell'associazione le aziende Bio federale senza tuttavia approvare la variante 3. VOB ha presentato una proposta secondo cui Bio Suisse dovrebbe dare alle organizzazioni associate la possibilità di accogliere aziende Bio federale (ciò che Biovalais fa già ora).

Che la Bio Suisse del futuro dovesse includere l'intero movimento bio – incluse le aziende Bio federale – era l'opinione di maggioranza nella discussione. Bio Grischun ha presentato un'istanza i cui fini in pratica erano quelli della variante «2 più» ma basata sulla variante 3. La 3 andrebbe bene ma andrebbe attuata senza la fondazione di un'associazione per i bioagricoltori: quindi «3 meno». Ciò ha portato alla formula «2 più = 3 meno». Nella complicata procedura di votazione per fi-

nire ha avuto la meglio la variante «2 più» proposta da VOB. Il gruppo di progetto linee guida dovrà ora riformulare questa variante e presentarla alla prossima AD.

Indipendentemente dal risultato ora a disposizione, la maggioranza dell'assemblea concordava sul fatto che il processo abbia creato chiarezza in merito agli obiettivi di Bio Suisse. Lo ha dimostrato la votazione finale sul proseguimento del processo con 72 voti favorevoli contro 8 no e 17 astensioni.

E le donne?

Dopo il pranzo la band «Baldrian» del membro del consiglio direttivo uscente Martin Ott, ha introdotto musicalmente le votazioni. Il membro del gruppo e pure membro di Bio Suisse Andreas Ott, che per la prima volta ha annusato aria di AD, non si è lasciato scappare l'occasione di svelare alcuni aneddoti intimi su suo fratello – e commentare già in anticipo le successive votazioni: «Votate le donne! Dove sono le donne?!».

I delegati hanno preso a cuore questo appello e hanno eletto le uniche due candidate, la presidente uscente Regina Fuhrer e Danielle Rouiller con gli ottimi risultati di 97 e 94 voti. Anche i due uomini uscenti sono stati rieletti: Martin Riggerbach (68 voti) e François-Philippe Devenoge (56). I neoeletti nell'esecutivo dell'associazione sono Alfons Cotti di Bio Grischun (84), Josef Reichmuth di Schwyzer Biobauern (60) e Christian Butscher di Demeter (41) eletto al ballottaggio. Alfred Schädeli

Vendita delle azioni bio.inspecta

Bio Suisse intende vendere la propria parte di azioni della bio.inspecta, una conseguenza della decisione di apertura della certificazione Gemma presa l'anno scorso. Le azioni non saranno semplicemente immesse sul mercato, perciò è prevista la vendita alla Fondazione svizzera per il promovimento dell'agricoltura biologica, la «fondazione madre del FiBL». Il pacchetto azionario era costato 125 000 franchi. Questo importo è ampiamente ammortizzato nel bilancio Bio Suisse. La vendita è prevista al prezzo di 100 000 franchi.

Bio conviene per i Grigioni

Attualmente chi produce, trasforma o vende prodotti bio è all'avanguardia. Quanto approfitta un'azienda bio di questo fatto? Quale contributo fornisce l'agricoltura biologica all'intera economia? Il Canton Grigioni dispone delle prime risposte a queste domande.

L'agricoltura biologica porta vantaggi ai contadini grigionesi? Avrà successo anche in futuro? Quale contributo economico fornisce l'agricoltura bio grigionese? Bio Grischun si è posta queste e altre domande simili e ha incaricato l'ente di ricerca sulle scienze applicate presso l'HTW di Coira di trovare le risposte. Nello studio sono stati valutati dati statistici secondari e eseguiti sondaggi da studenti in economia aziendale. Concretamente ai bioagricoltori grigionesi sono stati inviati 1'200 questionari, il 40 per cento dei quali è stato rinviato, 20 aziende di trasformazione sono state intervistate per telefono e quattro grandi distributori sono stati intervistati direttamente.

Nel Canton Grigioni l'agricoltura biologica detiene una posizione di spicco non solo a livello svizzero ma anche a livello europeo e addirittura mondiale. Il 56 per cento di tutte le aziende agricole aventi diritto ai pagamenti diretti è costituito da aziende biologiche che gestisce il 60 per cento della superficie agricola utile. L'agricoltura biologica è molto diffusa soprattutto nelle regioni di alta montagna e fornisce pertanto un importante contributo allo sviluppo delle regioni periferiche. L'agricoltura biologica è poi molto importante per il mercato del lavoro grigionese. Circa il 3,6 per cento delle persone aventi un impiego è attivo nell'agricoltura biologica, più di quante non lavorino nel settore dell'economia creditizia e dell'industria assicurativa o nel settore chimico. Dalla stima della creazione di valore aggiunto dell'agricoltura biologica e tenendo conto dei pagamenti diretti risulta che l'agricoltura biologica grigionese contribuisce alla creazione di valore aggiunto del Cantone in misura pur sempre dell'1,2 per cento.

La conversione è stata pagante

Il grande «boom di conversioni» al biologico nel Canton Grigioni ha avuto luogo nella metà degli anni novanta. I motivi centrali accanto allo spirito ecologico (58 per cento) e all'obbligo nei confronti della regione sono stati anche finanziari (37 per cento). Effettivamente la maggior parte dei contadini intervistati ha registrato già dopo due anni un effetto positivo per il

risultato aziendale. Neanche ogni decimo agricoltore ha lamentato effetti negativi mentre circa il 40 per cento è riuscito a raggiungere il precedente risultato aziendale. Oltre la metà valuta positivamente anche l'attuale situazione aziendale. Solo l'otto per cento crede che la conversione al biologico abbia avuto ripercussioni negative fino ad oggi.

Anche le aziende di trasformazione sono convinte che il biologico renda finanziariamente. La maggior parte fra esse è dell'opinione che i prodotti bio facilitino l'accesso a nuovi acquirenti. Non c'è quindi da meravigliarsi che quasi tutte le aziende che non puntano già ora pienamente sul biologico in futuro intendano ampliare l'assortimento di prodotti biologici.

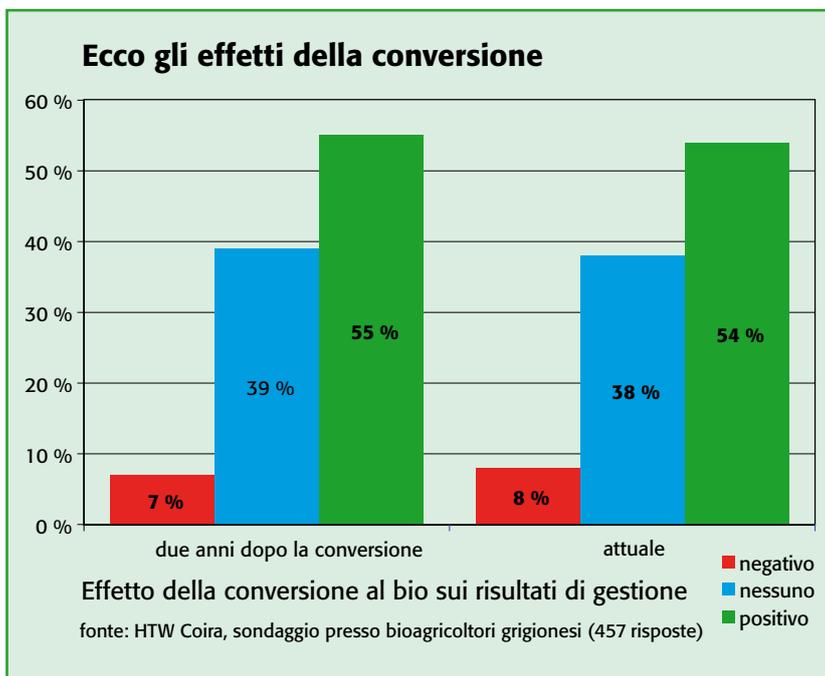
Prospettive positive per il futuro

I produttori, i trasformatori e i grossisti concordano ampiamente sul fatto che il mercato bio continuerà a crescere. Quasi la metà di tutti gli agricoltori crede a un potenziale di mercato in crescita mentre circa il 44 per cento stima che lo sviluppo del mercato rimarrà stabile. Ancora più ottimisti sono i trasformatori regionali. Due terzi fra loro sono infatti convinti che il potenziale di trasformazione di prodot-

ti bio sia ancora lungi dall'essere esaurito. Già oggi i trasformatori e i grandi distributori lamentano difficoltà di fornitura stagionale per determinati prodotti bio e Bio Suisse vede un potenziale per centinaia di ulteriori aziende bio. Nuove aziende sono un conto; continuare la gestione di aziende esistenti ne è un altro. Come vedono i bioagricoltori il loro futuro aziendale? Per fortuna nemmeno ogni decimo contadino prevede la liquidazione dell'azienda mentre quasi il 30 per cento accarezza l'idea di ingrandirla.

Grischun al settimo cielo bio?

È dunque tutto a posto nel «Paese bio» Grigioni? Certo che no. L'importante per ogni agricoltore è di poter vendere i propri prodotti come biologici. Nei Grigioni la maggior parte di prodotti può essere smerciata come bio, tuttavia fra i gruppi di prodotti vi sono grandi differenze. La parte del leone per quanto riguarda lo smercio di prodotti bio la fanno le uova. Il latte, molto più importante se si considera la quantità, può essere venduto come biologico solo in misura del 70 per cento, la carne del 65 per cento. Il fanalino di coda è rappresentato dagli animali da allevamento.





Nei Grigioni la Gemma fa fiorire anche l'economia politica.

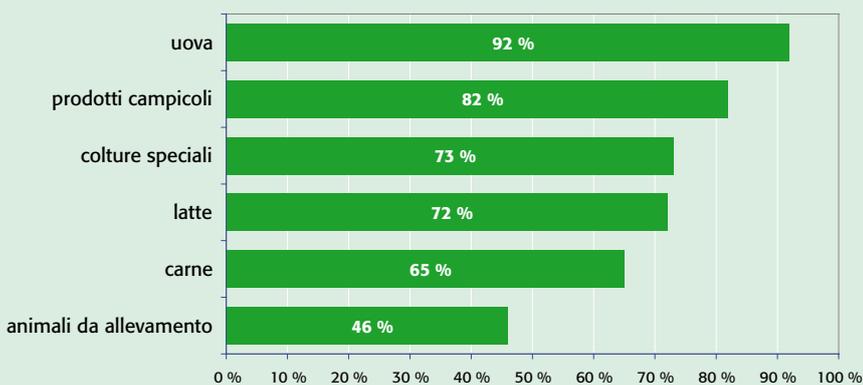
Ridotti a un comune denominatore, i risultati dello studio possono essere riassunti come segue: bio può essere più che meramente ecologico. Bio porta anche un vantaggio finanziario sia dal punto di vi-

sta dell'economia aziendale che da quello dell'economia politica. I prodotti bio attualmente sono nel vero senso della parola sulla bocca di tutti e bio fa sempre più tendenza. Ora si tratta di sfruttare questa

tendenza. E in questo campo vi è ancora del potenziale (anche) nei Grigioni.

Silvia Simon, professoressa di economia politica presso l'alta scuola per la tecnica e l'economia HTW a Coira.

Percentuali prodotti commercializzati bio



Percentuale prodotti commercializzati bio (100% = produzione totale)

fonte: HTW Coira, sondaggio presso bioagricoltori grigionesi

Coop vuole rimanere alla testa del biologico con Naturaplan

A quindici anni dal decollo Coop reinventa la marca Naturaplan: un nuovo logo, un nuovo imballaggio, 40 nuovi prodotti, un'ampia campagna pubblicitaria e un «biospeciale» che riempie più della metà della rivista Cooperazione consolidano la pretesa alla leadership nel settore del biologico. bioattualità documenta il nuovo inizio con un'intervista a Christian Waffenschmid, responsabile marchi di fiducia VIVA presso Coop.

«Vogliamo attirare nuove fasce di clientela»

bioattualità: A prima vista sorprende la schiettezza del nuovo logo Naturaplan. Bio solitamente viene pubblicizzato con fiorellini e farfalle ...

Christian Waffenschmid: Per il lancio del nuovo logo ci siamo orientati fortemente al mercato dove regna la tendenza «LOHAS». La nostra intenzione era quella di riposizionare Naturaplan in modo che l'attuale clientela rimanesse fedele e che contemporaneamente attirasse nuovi clienti. LOHAS caratterizza uno stile moderno, aperto, orientato al design. I consumatori di LOHAS sono alla ricerca di prodotti sani e ottenuti con metodi sostenibili ma nel contempo belli e moderni. Abbiamo notato che il simbolo della fattoria non si conciliava più con queste esigenze. Su determinati prodotti, come per esempio determinate specialità gastronomiche o il vino la fattoria a volte stonava addirittura. Non ci siamo resi il compito facile: secondo il parametro iniziale la fattoria doveva rimanere!



Continua a puntare pienamente su bio con la Gemma: Christian Waffenschmid di Coop

La Gemma sembra diventare più grande, non più piccola.

Sì, l'importanza della Gemma aumenta. Naturaplan ora è una semplice scritta, l'unico simbolo nel logo è la Gemma. Anche sugli imballaggi la Gemma risulta più visibile: in bianco su sfondo verde. Finora la Gemma rischiava sempre di scomparire fra le caratteristiche del prodotto.

Coop continua a puntare pienamente sulla Gemma che diventa più dominante nella pubblicità e sui prodotti.

«Per un biologico senza compromessi» è il nuovo messaggio. Nella documentazione per la stampa si parla di «collaborazione esclusiva con Bio Suisse» e sono messe in evidenza le direttive più severe rispetto a quelle dell'Ordinanza Bio. Vuol dire che Coop rinuncia a integrare nel programma Naturaplan i prodotti bio senza la Gemma?

Non proprio. Questa possibilità è stata negoziata con Bio Suisse. Si tratta di pochissime eccezioni ben motivate. Sfruttiamo

«Naturaplan: per un bio senza compromessi»

Estratti dalla documentazione per la stampa in merito al rilancio del marchio Naturaplan

I prodotti Naturaplan hanno un nuovo look: la nota fattoria di campagna cede il posto al nuovo marchio Naturaplan. La nuova scritta, che mette ancor di più in risalto la Gemma di Bio Suisse, rende ancora più chiaro di che cosa è sinonimo Naturaplan: di eccellenti qualità culinarie e di una provenienza ineccepibile. Ma anche della promozione dell'agricoltura, ruolo di pioniere che Coop ha assunto già 15 anni fa.

Non cambia però solo la veste che diventa più dinamica e più fresca, anche le ricette dei prodotti bio sono ulteriormente sviluppate e l'assortimento viene continuamen-

te ampliato. Senza compromessi: con la Gemma, il noto marchio di qualità di Bio Suisse, Naturaplan rimane anche in futuro garante dei prodotti bio genuini di altissima qualità. In merito spiega Jürg Peritz, responsabile della direzione marketing/acquisti: «Il marchio Naturaplan è sinonimo di stile di vita ed è autentico, ha carattere, è profilato ma anche carico di emozioni, competente e stimola l'appetito. Naturaplan assume delle responsabilità, è trasparente e corrisponde alle esigenze della nostra clientela».

Comunicato stampa Coop 17 aprile 2008

Naturaplan in cifre

1993: apparizione sul mercato con pochi prodotti, fra cui iogurt e Natura-Beef.

2003: creazione del fondo Coop Naturaplan a favore di progetti incentrati sulla sostenibilità, dotato di dieci milioni di franchi all'anno.

2007: creazione del fondo Coop per il clima dotato di 1,5 milioni di franchi all'anno con l'obiettivo di compensare l'impatto delle emissioni di CO₂ causate dai viaggi d'affari e dal trasporto aereo di prodotti.

2008: fondo Coop per lo sviluppo sostenibile sorto dalla fusione dei due fondi.

Cifra d'affari Naturaplan 2007: 664 milioni di franchi. Ogni secondo prodotto bio in Svizzera è venduto da Coop.

Vedi anche www.coop.ch/naturaplan; www.coop.ch/naturaplan-fonds

Parola chiave LOHAS

LOHAS è un nuovo concetto di marketing coniato in Germania. È l'acronimo di «Lifestyle of Health and Sustainability» e indica un nuovo stile di vita, rispettivamente un tipo di consumatore che si orienta alla salute e alla sostenibilità. Per LOHAS si intendono persone che pur godendosi la vita vogliono contribuire a mantenere le basi vitali uguali per tutti.

Fonte: <http://de.wikipedia.org>

questa possibilità in modo molto parsimonioso: i prodotti Naturaplan senza la Gemma rimangono anche in futuro nell'ordine di grandezza dei per mille. Finora nel settore Naturaplan vi sono solo due birre in lattina che non recano la Gemma. Questo è dovuto alle prescrizioni relative agli imballaggi di Bio Suisse che non ammettono le bevande in lattina. Gli ecobilanci tuttavia parlano chiaro: le lattine presentano un miglior bilancio ecologico rispetto al vetro. Siamo in discussione con Bio Suisse; preferiremmo che queste due birre divenissero conformi alla Gemma – il contenuto lo è già ora.

I compromessi allora vanno ricercati nell'assortimento rimanente?

A che cosa pensa?

Ai detersivi aggressivi, ai detersivi ecologici contenenti enzimi prodotti mediante ingegneria genetica, a grandi imballaggi pieni di rasoi usa e getta che finiscono interamente nei rifiuti mentre basterebbe gettare la lama ...

In linea di massima Coop è favorevole alla libertà di scelta. Da noi c'è tutto, da buono e economico attraverso le specialità Fine-Food fino ai prodotti innovativi bio che abbiamo lanciato ora con il marchio Naturaplan. Promuoviamo in modo particolare le marche sostenibili come Naturaplan. I clienti però devono poter decidere loro stessi quale prodotto fa per loro e quale maggior prezzo sono disposti a pagare per un maggior valore ecologico o per il commercio equo. Con l'impiego di microrganismi geneticamente modificati per la produzione degli enzimi nei detersivi inoltre è possibile un massiccio risparmio di energia industriale. Abbiamo preso questa decisione in modo

consapevole. Quello che noi non desideriamo sono i trasporti per via aerea. Sono effettuati esclusivamente nel settore non biologico. Dichiariamo i trasporti per via aerea con un simbolo speciale e compensiamo le emissioni di CO₂. Effettivamente intendiamo rendere l'assortimento più ecologico. Anche nel settore convenzionale vanno applicati migliori standard sociali e ambientali. Per quanto riguarda il caffè e il pesce, Coop è già molto avanti nello sviluppo.

Promettete che i prodotti bio ora sono più facili da individuare. Significa che inserite un negozio bio nel supermercato?

No, i prodotti rimangono integrati nell'assortimento come finora, non vi sarà un blocco bio salvo – come finora – per quanto riguarda la verdura. I prodotti bio però saranno più appariscenti grazie alla superficie verde sugli imballaggi sui quali oltre alla Gemma figura «Bio» scritto a grandi caratteri. Maggiore chiarezza sarà poi anche data dal fatto che la «linea blu» non è più commercializzata sotto Naturaplan bensì sotto il marchio proprio Naturafarm.

È scomparsa la «linea blu» con i prodotti dell'allevamento di animali PI?

Sì. Naturaplan ora è bio al 100 per cento e Gemma al 99,99 per cento.

Coop nota una crescente attenzione ai temi della sostenibilità nella società e nel contempo un aumento delle esigenze per quanto riguarda il piacere e l'estetica. Sono finiti i tempi dei prezzi bassi?

No, la sensibilità dei prezzi rimane e continuerà ad aumentare a dipendenza della situazione economica. Vi è la grande tendenza della sostenibilità ma anche l'esigenza di prezzi bassi.

Coop lancia 40 nuovi prodotti Naturaplan. Quali sono i suoi favoriti?

I gelati allo iogurt sono molto buoni dal punto di vista sensoriale e dell'aroma. Inoltre contengono meno grassi e meno zucchero. Questo è certamente un ottimo prodotto. È entusiasmante riuscire a lanciare nuovi prodotti nel settore bio prima che nel settore convenzionale. È il caso della crema di peperoncini: si tratta di una novità assoluta sul mercato, finora non esisteva nemmeno nel settore convenzio-



Fotos: Markus Bär, Packshots zVg

Importante presenza nella stazione di Basilea: Naturaplan con il nuovo logo.

nale. Trovo molto buoni anche i prodotti di tendenza per i giovani, per esempio il Botanic Energy Drink con estratti di erbe.

Esistono addirittura i sushi di qualità Gemma – però dal logo è scomparsa la fattoria. È sempre il mondo dei bioagricoltori svizzeri? Che vantaggi traggono da questo rilancio?

Con 1600 prodotti Gemma, Naturaplan offre un assortimento completo di qualità biologica. I bioagricoltori ne approfittano subito, come dimostra l'esempio dei gelati allo iogurt. L'assortimento completo comprende tutto dalle carote attraverso il latte e il pane fino alla pizza congelata e ora ai sushi. Queste sono le esigenze della clientela: la gente vuole prodotti bio e vuole prodotti moderni.

Coop continua a sostenere consapevolmente l'agricoltura bio svizzera. Collaboriamo strettamente con Bio Suisse e anche con il FiBL.

Intervista: Markus Bär



Tracce di pesticidi nel vino bio: quali misure occorre adottare?

Nel 2000 in alcuni vini bio svizzeri sono stati riscontrati residui di pesticidi. Bio Suisse ha reagito rapidamente a questo brutto colpo e ha avviato una vasta campagna di analisi. Come possono giungere tracce di prodotti tossici nei vini biologici? E soprattutto: come si possono evitare, quali misure occorre adottare? Gli uffici di controllo delle derrate alimentari di quattro Cantoni della Svizzera orientale e il FiBL presentano un nuovo rapporto di analisi.

Tracce di pesticidi chimici di sintesi possono trovarsi anche nelle derrate alimentari prodotte in regime biologico. Un ambiente «assolutamente puro» non esiste più da tempo nemmeno in questo ambito. Laddove l'uomo lavora – nel settore della coltivazione, ma anche nel trasporto e nella trasformazione – è soggetto a errori. Questi errori possono essere lievi, non necessariamente deve esservi intenzione fraudolenta: i metodi di prova oggi sono talmente raffinati da permettere di provare la presenza di minime quantità di residui.

Tempesta mediatica in un bicchier di vino bio

Nell'autunno 2000 il laboratorio dei

Cantoni primitivi ha analizzato 83 vini biologici per individuare la presenza di pesticidi: tutti i campioni di vino bio hanno presentato residui – il laboratorio aveva lavorato con un nuovo metodo di analisi.

Ne è seguita una tempesta mediatica da «Kassensturz» (l'equivalente di «Patti chiari») a «bioattualità» e una campagna di analisi su tutto il territorio di vini bio svizzeri ed esteri commissionate da Bio Suisse e eseguite dal FiBL e dall'Ufficio di controllo delle derrate alimentari dei Cantoni AR, AI, GL e SH.

Dove si situano però i limiti tra «inquinamento di base» inevitabile e quindi da accettare e un inquinamento riconducibile a metodi di produzione poco accurati, confusione con merce convenzionale o addirittura frode e che quindi non è più accettabile?

Nessun testo di legge fissa un valore limite per una quantità ancora accettabile e regna quindi una certa incertezza giuridica.

Inquinamento di fondo pressoché inesistente

Il rapporto presentato ora dall'Ufficio di controllo delle derrate alimentari dei Cantoni AR, AI, GL e SH e dal FiBL prosegue le analisi eseguite negli anni 2001-2003. Questo rapporto fornisce le attuali conoscenze in materia e contiene raccomandazioni per tutti gli attori che partecipano al processo di produzione e di creazione di valore aggiunto.

Il rapporto cerca di individuare possibili vie di contaminazione di pesticidi e di inquinamento di fondo e di quantificarle. Sul campo sono state eseguite ampie misurazioni a campione. 12 particelle isolate (nessun vigneto o colture simili nel raggio di almeno 200 metri), 6 particelle confinanti con vigneti PI su due lati e 7 particelle confinanti con vigneti PI su tre lati sono state analizzate in modo più approfondito.

Il risultato è chiaro: alle condizioni descritte non vi è nessun inquinamento di fondo; l'ambiente può quindi essere considerato esente dai pesticidi oggetti della ricerca.

Il problema può nascondersi anche in cantina

Contrariamente alla supposizione largamente diffusa, la diffusione in campo aperto rappresenta una fonte importante di inquinamento solo in singoli casi. La diffusione è un problema soprattutto in caso di trattamenti aerei. Per quanto riguarda la tecnica di trattamento e la regolazione degli attrezzi, la maggior parte dei produttori convenzionali o PI è in regola. Occorre pertanto richiamare all'ordine i pochi viticoltori inadempienti. I commissari viticoli di tutti i Cantoni sono stati informati in merito ai risultati dello studio e sono stati invitati a vegliare sull'applicazione della buona pratica agricola per l'impiego di pesticidi.

Se un viticoltore bio vinificasse esclusivamente uve provenienti da filari esposti, le concentrazioni di singoli agenti attivi nel prodotto finale potrebbero senz'altro superare il limite tollerabile. Soprattutto le particelle bio piccole, circondate da superfici convenzionali sono esposte a un rischio elevato.

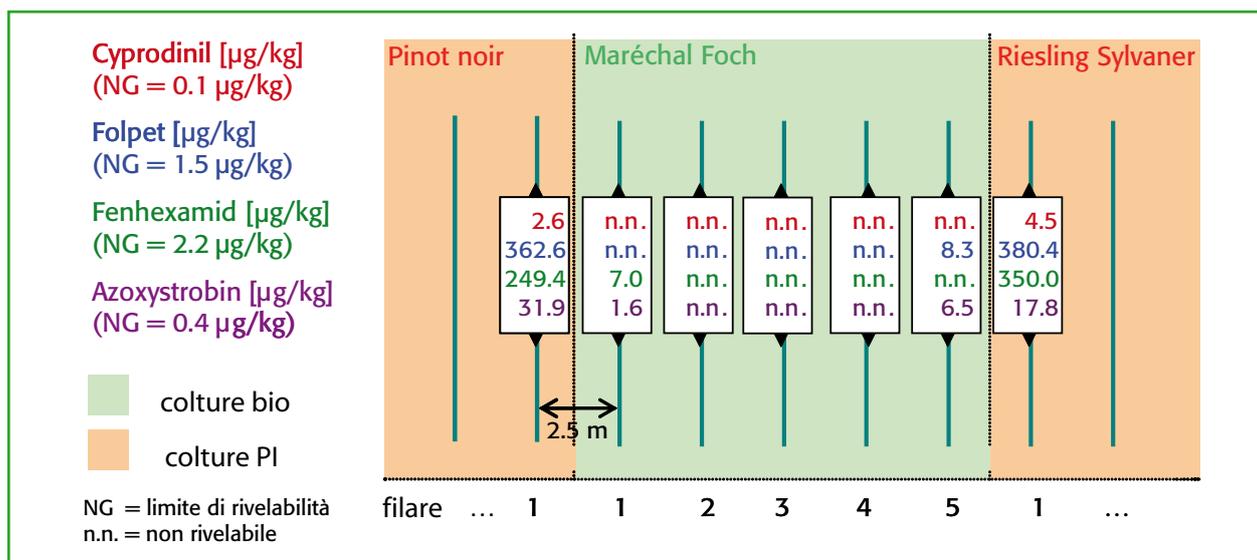
L'applicazione di una buona pratica agricola e di una buona pratica di produzione contribuisce a minimizzare i residui. Nel corso del processo di vinificazione inoltre le concentrazioni di numerosi fungicidi misurate sull'uva si riducono della metà.

Spesso il problema non va ricercato nella viticoltura bensì nella vinificazione. In genere le uve bio raccolte sono vinificate nelle stesse cantine come quelle provenienti da aziende PI. Numerosi vinificatori non si rendono sufficientemente conto quanto poco ci voglia affinché siano riscontrabili tracce di pesticidi nei vini biologici.

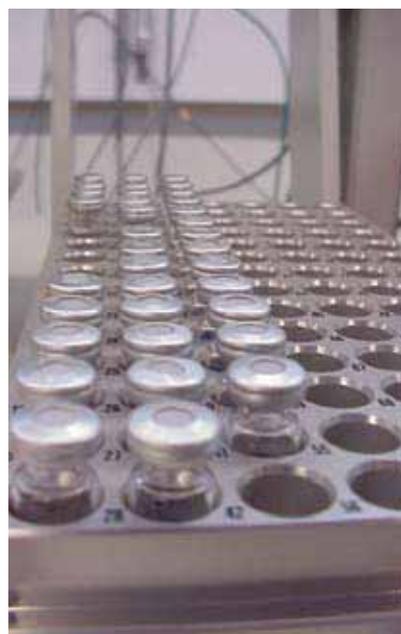


Fotos: Amt für Lebensmittelkontrolle AR, AI, GL und SH

Omogeneizzazione di campioni di frutta: Hildegard Pfefferli in laboratorio con il frullatore.



Esempio di residui di fungicidi su uva di una particella bio con particelle vicine PI su due lati. I campioni di uva sono stati prelevati alcuni giorni prima della regolare vendemmia nel mese di settembre 2003. Tutte le distanze di diffusione sono inferiori a 2,8 metri. Le vicine aziende PI hanno trattato regolarmente anche i primi filari, i trattamenti con fungicidi tuttavia hanno avuto luogo con attrezzi e tecniche adeguati.



I campioni nell'autocampionatore del gascromatografo.

Le misure nel vigneto e in cantina per evitare la presenza di residui sono contenute nel promemoria del FiBL "Résidus de pesticides dans le vin bio: comment les éviter?".

Niente valori massimi per residui nei prodotti bio

Gli autori del rapporto sono giunti alla conclusione che l'introduzione di valori massimi per l'inquinamento da pesticidi di prodotti bio non avrebbe senso. Un simile valore limite potrebbe creare sicurezza, ma

- comporterebbe nuovi rischi di miscelatura intenzionale con partite esenti da pesticidi e

- provocherebbe un ulteriore inutile boom di analisi.

Anche la legge rielaborata sulle derrate alimentari pone ora al centro il processo di produzione e non il controllo del prodotto finale, come lo desiderano da tempo IFOAM e il settore bio.

Buona base per rimediare ai difetti

Le analisi eseguite sull'arco di diversi anni forniscono ora una buona base di dati per le decisioni necessarie nell'esecuzione. Per i singoli casi si possono ora disporre misure concrete fondate su solide basi per ovviare alle mancanze.

È importante che oltre ai maestri cantinieri anche i viticoltori adeguino regolarmente la propria documentazione di autocontrollo alla nuova situazione nei loro processi di produzione e di trasformazione. La documentazione di autocon-

trollo deve poter essere presentata in ogni momento e contenere:

- la rintracciabilità di determinate varietà di uva nelle partite di vino e quindi della particella di produzione per la valutazione del rischio di diffusione da particelle PI vicine.
- misure stabilite per iscritto per impedire la contaminazione nel vigneto e in cantina;
- risultati delle analisi dei controlli dei residui per la propria valutazione nella vinificazione in aziende miste o in caso di sospetto di eccessiva diffusione;
- tutti i documenti richiesti dall'Ordinanza Bio o dai programmi dei marchi.

Gabriela Wyss, FiBL, e Kurt Seiler, chimico cantonale, ufficio di controllo delle derrate alimentari AR, AI, GL e SH

Ulteriori informazioni

Il rapporto di analisi:
 Seiler, Kurt; Erzinger, Florian; Wyss, Gabriela: Residui di pesticidi su prodotti bio. Valutazione delle vie di contaminazione sull'esempio del vino bio. Ufficio di controllo delle derrate alimentari dei Cantoni AR, AI, GL e SH, novembre 2007

può essere scaricato dal sito www.fibl.org -> Forschung -> Lebensmittelqualität und -sicherung -> Qualitätssicherung -> Pestizidrückstände im Biowein (in tedesco)

Sullo stesso tema si possono trovare anche le diverse liste di controllo, i promemoria e altre pubblicazioni.

Importazione di foraggio grezzo bio: come procedere?

Con l'aumento della parte bio nel foraggio, il mercato del foraggio grezzo bio svizzero presenta regolarmente difficoltà di approvvigionamento. A Bio Suisse giungono pertanto sempre più richieste di produttori e commercianti che chiedono quali formalità occorre adempiere per poter importare foraggio dai Paesi confinanti. Ecco un riassunto.

1. Importazioni da associazioni direttamente riconosciute (= foraggio Gemma).

Le associazioni direttamente riconosciute all'estero sono associazioni le cui direttive sono equivalenti alle direttive Bio Suisse.

Consiglio: Importando da aziende affiliate ad associazioni direttamente riconosciute si possono evitare lungaggini burocratiche.

Possono importare solo produttori o licenziatari Bio Suisse svizzeri. Gli importatori devono chiedere al produttore o al commerciante di foraggio estero un certificato di controllo (documento di accompagnamento) per ogni importazione. L'ente di controllo bio dell'azienda estera rilascia questo documento appositamente sulla scorta dei requisiti Bio Suisse.

Informazione: Ciò permette a Bio Suisse – come unica associazione a livello europeo – di rintracciare ogni importazione fino al produttore.

Il trasportatore consegna il certificato di controllo all'importatore in Svizzera. L'importatore deve inoltrare il certificato

di controllo a Bio Suisse, il cui dipartimento importazioni verifica la conformità dell'importazione con i requisiti Gemma e rileva tutte le informazioni importanti. Questi dati sono la base per il permesso, la statistica e anche il coordinamento delle importazioni.

Bio Suisse in seguito rinvia il certificato di controllo al produttore o al commerciante. La merce importata può essere venduta come merce Gemma solo con il timbro "controllato" della Bio Suisse. L'importatore deve presentare il certificato di controllo in occasione del controllo bio.

Consiglio: A coloro che intendono importare foraggio grezzo le associazioni direttamente riconosciute possono eventualmente fornire gli indirizzi di aziende che vorrebbero vendere foraggio grezzo:

- Germania
- Bioland (www.bioland.de)
- Demeter (www.demeter.de)
- Gäa (www.gaea.de)
- Naturland (www.naturland.de)
- Biokreis (www.biokreis.de)
- Austria
- Bio Austria (www.bio-austria.at)
- Demeter (www.demeter.at)
- Erde & Saat (www.erde-saat.at)

In Francia e in Italia non vi sono associazioni direttamente riconosciute.

2. Importazioni da singole aziende riconosciute da Bio Suisse (= foraggio Gemma).

Per importazioni da un'associazione rispettivamente azienda non direttamente riconosciuta da Bio Suisse è necessario un riconoscimento individuale dell'azienda estera. Le domande per il riconoscimento individuale vanno inoltrate e pagate a Bio Suisse dall'importatore svizzero (licenziatario o produttore). Occorre fornire la prova che l'azienda estera adempie direttive equivalenti alle direttive Bio Suisse. A questo scopo l'ente di certificazione dell'azienda estera deve inviare a Bio Suisse i seguenti documenti:

Protezione della produzione indigena

I prodotti che competono con la produzione indigena di aziende Gemma possono essere importati solo se in precedenza una tale importazione è stata autorizzata da Bio Suisse con un permesso individuale o con un accordo settoriale. Grazie al certificato di controllo è possibile verificare per ogni importazione se vi è un permesso.

- La lista di controllo Bio Suisse per singoli produttori compilata dall'ufficio di controllo estero
- il rapporto di controllo attuale e il certificato
- per il primo riconoscimento, il rapporto dell'anno precedente e un piano delle particelle. Se tutto è in ordine, l'azienda ottiene il riconoscimento Bio Suisse per un anno. Come descritto al punto 1 può fornire merce a un importatore di materie prime Gemma svizzero ma non è autorizzata a impiegare la Gemma per conto proprio. La stessa è riservata ai produttori e licenziatari svizzeri.

3. Importazione da aziende UE.

Le componenti del foraggio ammesse in qualità UE sono limitate (vedi bioattualità 2/08). Con le normative Bio Suisse attualmente in vigore un'azienda Gemma può acquistare da aziende Ordinanza Bio svizzere o UE il 10 per cento di SS della razione annua di foraggio. La procedura per le importazioni da aziende Ordinanza Bio UE è la stessa come quella descritta al punto 1, salvo che il certificato di controllo non deve recare il timbro di Bio Suisse.

Christoph Fankhauser,
Bio Suisse



Consiglio: link utili: www.bio-suisse.ch -> documentazione/importazione

Acquistate foraggio grezzo solo da commercianti con licenza Gemma!

Dall'inizio del 2007 le aziende Gemma possono acquistare foraggio grezzo solo da commercianti certificati Gemma. Giusta l'Ordinanza bio questa norma vale anche per le aziende Bio federale. Nelle scorse settimane è emerso che non tutti i capiazienda ne sono consapevoli.

Tutto il foraggio grezzo acquistato da un commerciante non certificato è considerato convenzionale – anche se è bio! Il foraggio grezzo Gemma deve provenire da un commerciante certificato Gemma. In occasione del controllo bio sarà verificata la provenienza delle diverse partite di foraggio acquistate.

Importante:

- il puro trasporto dal contadino A al contadino B non è soggetto a certificazione;
- ogni azienda Gemma può fungere da commerciante di foraggio grezzo. In tal caso è necessaria la notifica all'ente di certificazione.

Barbara Abplanalp, commerciante, 6063 Stalden OW

La quarantaduenne Barbara Abplanalp vive sola a Stalden sopra il Lago di Sarnen. L'agricoltura biologica le sta molto a cuore, perciò da oltre dieci anni nel suo orto la commerciante coltiva in regime biologico erbe medicinali e aromatiche e tutto quanto cresce a 850 m.s.m. Le sue bevande preferite sono il vino e l'acqua. La sua visione per il futuro è una Svizzera biologica senza tecnologia genetica.

1 Perché acquisti prodotti bio?

Per me i prodotti biologici offrono la certezza che non sono stati geneticamente modificati. Vorrei mangiare derrate alimentari prodotte in modo rispettoso dell'ambiente.

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

Nei limiti del possibile acquisto di qualità biologica tutto quanto ho bisogno. Non mi viene in mente nessun prodotto che non ho trovato di qualità biologica. Qui a Sarnen siamo ben serviti dal negozio bio Viva. Vendono di tutto, dai cereali attraverso la verdura, la frutta, i succhi di frutta fino ai cosmetici. La gamma è molto variata e quindi trovo praticamente tutto quanto mi serve.

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

In per cento? (ride). Attorno all'80 – 90 per cento direi, parlando di derrate alimentari. Uso detersivi rispettosi dell'ambiente, per le pulizie uso spesso l'aceto.

4 Dove acquisti solitamente i generi alimentari?

Qui a Sarnen nel negozio Viva. E poi alla Coop che offre molti prodotti bio e anche spesso delle novità. Oppure anche a Lucerna, presso il negozio di prodotti dietetici trovo quanto mi serve.

5 Secondo lei i prodotti bio sono troppo cari?

Penso che determinati prodotti siano certamente piuttosto cari, come per esempio la mousse di mandorle che ho appena visto: un barattolo così piccolo costa 20 franchi – ma è anche vero che se ne usa poco. Quando si è soli si può permettersi di pagare di più. Per me è difficile valutare la situazione nelle economie domestiche di più di una persona. Dipende anche da quali prodotti si acquistano. I prodotti già pronti sono piuttosto cari, anche i surge-

lati. In definitiva probabilmente conviene acquistare prodotti bio freschi invece di prodotti pronti convenzionali.

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

Nutro una certa diffidenza nei loro confronti perché non so da dove vengono e che cosa contengono. Per questo non acquisto questi prodotti. Non si può mai essere sicuri se non si conoscono gli ingredienti.

7 Presta attenzione alla provenienza dei prodotti?

Sì, preferisco i prodotti del mio orto – oppure acquisto prodotti stagionali. D'inverno mi accontento delle verdure da conservare come gli ortaggi a radici o i porri e bado che provengano dalla Svizzera. Mi sta a cuore il valore ecologico e non vorrei consumare alimenti che hanno viaggiato molto.

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

Per me rappresentano una garanzia che il prodotto è stato coltivato in modo sostenibile. La Gemma è un marchio che gode della mia fiducia. I marchi sono necessari per sapere che il prodotto è stato prodotto secondo i nostri desideri.

9 Ricorda un evento determinante che ha fatto di lei un consumatore di prodotti biologici?

Non propriamente. Grazie al mio lavoro nell'orto vedo che dalla gestione biologica risulta subito una biodiversità molto più grande, molti più insetti per esempio. Per me è poi molto importante il sapore. La frutta e la verdura biologica secondo me hanno molto più gusto. Una mela convenzionale non sa di niente. Sicuramente questo ha anche a che fare con la sensibilità personale. Suppongo poi che il tenore di vitamine e di minerali sia superiore nei



Bild: Irène Böhm

Barbara Abplanalp mentre fa gli acquisti nel negozio bio Viva a Sarnen

prodotti bio di quello della verdura proveniente da un suolo esaurito.

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

Si caratterizzano per la produzione sostenibile di alimenti sani. I bioagricoltori hanno la mentalità di non solo togliere sostanze al suolo ma anche di ridargliene. Penso che oggi non abbiamo più la scelta tra bio e non bio, il mondo può funzionare solo con bio. Sono contenta che i bioagricoltori esistano. Il mio sogno sarebbe una Svizzera gestita in regime biologico e senza tecnologia genetica, che i bioagricoltori potessero smerciare i propri prodotti anche in Europa, che la Svizzera diventasse un'isola della biodiversità con prodotti di elevatissima qualità. Questa è a mia visione del futuro. Nel mio orto cerco di contribuire nel mio piccolo.

Intervista Irène Böhm

Eroi della natura. Maggio.

«Un mostro viscido voleva divorarmi.»

Non si può certo dire che ci abbiano trattato coi guanti bianchi, noi piantine della fattoria biologica. Sotto il tetto di vetro c'era una corrente da far paura. E l'aria era terribilmente secca. La terra però, bisogna riconoscerlo, era un vero piacere! Semplicemente perfetta, concimata al punto giusto dai contadini con il compost e il letame della fattoria biologica. E per questo così soffice e ariosa, e con quell'umidità bella tiepida che stimolava piacevolmente le mie radici. Mi sentivo sana, piena di vita. Sappongo sia proprio per questo che una mattina, senza tanti complimenti, mi hanno messo alla porta insieme alla mia famiglia. Contro ogni aspettativa, però, l'esperienza si è rivelata entusiasmante, perché qui all'aperto la luce e il calore del sole ci avvolgevano in modo nuovo e diretto.

Ma il mio entusiasmo non è durato a lungo. Quando ho intuito cosa stava per succedermi sono stata presa dal panico. Da una parte c'era un lungo, ispido bruco verde che si trascinava verso di me. Dall'altra, un mostro viscido che avanzava imperterrito. Tremavo fino all'ultima foglia. Le mie radici erano rigide,

come paralizzate. La mia testa, vuota come una zucca dal terrore. Mi vedevo perduta.

Ma proprio allora ecco sopraggiungere la salvezza. Con un improvviso fruscio, un riccio irto di aculei si è avventato sul mostro con le sue zampette

corte. Nello stesso momento un'orda selvaggia di stafilini neri dall'enorme testa piombava sul bruco con le sue potenti mandibole.

Questione di secondi e i miei nuovi amici avevano neutralizzato il pericolo.

Che altro posso dire? Così sono rimasta sana, fresca e rigogliosa. E ora, grazie ai tanti giorni di sole, dopo otto settimane sono pronta a essere colta, bella verde e croccante al punto giusto. Proprio come mi vuole chi ama nutrirsi di vitamine tutte naturali.

Qualità biologica svizzera controllata al 100%, senza ma e senza se. Un vero piacere, perché finalmente l'insalata sa di nuovo di insalata. Venite a visitare una vera fattoria biologica svizzera, una di quelle con la Gemma. Oppure entrate in www.bio-suisse.ch



Foto di fattorie bio piene di vita

L'agricoltura biologica è tema di un concorso fotografico. Nel corso di quest'anno alcuni fotografi scelgono fattorie bio nelle quali poter realizzare a modo loro «Bio vive».

Nell'ambito della 10ª conferenza scientifica sull'agricoltura ecologica che avrà luogo presso il politecnico di Zurigo dall'11 al 13 febbraio 2009 sarà presentata una mostra fotografica intitolata «Bio vive». In questo contesto è stato bandito un concorso fotografico per professionisti ma anche per fotografi per passione che desiderano cogliere immagini di aziende biologiche in tutta la Svizzera.

I partecipanti al concorso possono inoltrare al massimo sei fotografie. Le immagini saranno valutate da una giuria; le migliori foto saranno esposte nella mostra. La scelta del soggetto è libera. Informazioni sull'agricoltura sono per esempio contenute nell'opuscolo pubblicato dal FiBL «Arguments en faveur de l'agriculture biologique». Sarà interessante scoprire che cosa avrà attirato lo sguardo dei fotografi nelle fattorie quando approfondiranno il tema e cercheranno di metterlo in pratica. Per permettere di ave-

re un ampio spettro di tematiche durante l'intera vegetazione dalla primavera fino all'autunno i fotografi potranno iniziare a fotografare sin da ora. I contributi vanno inoltrati entro la fine di ottobre. Potrebbe darsi che a voi bioagricoltori giunga la richiesta di fotografare la vostra azienda. Con la vostra firma autorizzate il fotografo a usare le foto nell'ambito del concorso e della mostra. Se desiderate impiegare queste foto per il vostro prospetto o per il sito internet vi preghiamo di rivolgervi direttamente al fotografo che ha scattato le immagini della vostra azienda. A titolo di ringraziamento le aziende partecipanti riceveranno dal team organizzativo una delle foto inoltrate in formato A4.

Bettina Springer, FiBL

Informazioni relative al concorso: www.biolebt.ch

Le aziende che avrebbero piacere di essere ritratte nell'ambito di «Bio vive» possono

rivolgersi a bettina.springer@fibl.org (indicare i rami aziendali e le particolarità dell'azienda; non possiamo assicurare che un fotografo scelga l'azienda).

Foto: Simon Greuter



Già ora piena di vita: foto dell'azienda bio della famiglia Arnold a Spirigen UR.

Analizzare le feci in caso di verminosi

Con l'inizio della stagione di pascolo gli allevatori di capre e pecore devono nuovamente occuparsi della salute degli animali. I piccoli dei piccoli ruminanti sono i più soggetti a verminosi. Contrariamente ad altre specie di animali tuttavia anche gli animali vecchi di queste specie possono presentare notevoli infestazioni da vermi. Le aziende bio non possono però far semplicemente trattare i propri animali con sostanze chimiche ma devono prima produrre un'analisi delle feci. L'SSPR (Service Consultatif et Sanitaire pour Petits Ruminants) offre ai propri membri un programma di sorveglianza parassitaria a un prezzo conveniente. A seconda del programma sono inclusi nel prezzo fino a 15 esami di laboratorio e una consulenza specifica per l'azienda. Le analisi delle feci sono eseguite anche da altri laboratori, per esempio dall'IPZ (Istituto di parassitologia dell'Università di Zurigo) o da diversi veterinari, tuttavia senza consulenza individuale.

Informazione e annuncio:

- SSPR Service Consultatif et Sanitaire pour Petits Ruminants, casella postale, 3360 Herzogenbuchsee, tel. 062 956 68 58, www.caprovis.ch
- IPZ Istituto di parassitologia dell'Università di Zurigo, Winterthurerstrasse 266°, 8057 Zurigo, tel. 044 635 85 01, www.paras.uzh.ch

Prodotti dell'azienda bio – facili da trovare su internet

Bio Suisse e l'Unione svizzera dei contadini mettono a disposizione una piattaforma su internet per la commercializzazione di offerte nelle aziende agricole. Oltre all'offerta su

- www.agricoltura.ch i consumatori su
- www.aziendaemma.ch

possono ora trovare offerte esclusivamente di aziende bio. La base per ambedue i siti internet è la stessa banca dati. Nella rubrica «dell'azienda» i consumatori possono trovare facilmente prodotti dell'azienda ottenuti in regime biologico o integrato, diverse offerte di agriturismo e altri servizi. Una ricerca geografica permette ai consumatori di trovare rapidamente le aziende agricole nella loro regione che offrono prodotti e servizi in azienda. Le due piattaforme non sono solo un'offerta pratica per gli amici dei prodotti regionali. Visto il numero di utenti in costante aumento anche per le famiglie contadine potrebbe essere interessante aggiornare regolarmente la propria offerta: già ora diverse centinaia di persone si connettono ogni giorno al sito «dell'azienda».

Bio Suisse/USC

Anticipazione

Convegno licenziatari Bio Suisse

Venerdì 12 settembre avrà luogo presso l'albergo – ristorante L'Aubier a Montézinon nel Canton Neuchâtel il convegno dei licenziatari Bio Suisse. Il programma definitivo sarà inviato personalmente ai licenziatari.

Elenco dei prodotti per trasformatori in azienda

Bio Suisse offre un nuovo servizio per tutti coloro che trasformano prodotti nell'azienda bio: sotto www.bio-suisse.ch > produttori > vendita diretta > indirizzi di fornitori è possibile trovare con un semplice click del mouse i prodotti di qualità Gemma necessari per la trasformazione in azienda. La lista non è esaustiva. Nuovi fornitori di prodotti Gemma per i trasformatori in azienda sono benvenuti: Bio Suisse, tel. 061 385 96 10.

NOTIZIE ■



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner BIO

AZIONE DI PRIMAVERA ALIMENTI BOVINE LATTIFERE, CAPRE E PECORE

Ribasso azione CHF 2.-/100 kg per comande combinate con acquisto sale minerale consegne sino 30/05/08

LE NOSTRE GAMME DI PRODOTTI

BASIC: Per un prezzo vantaggioso

STANDARD: Per migliori performance

ALTE PERFORMANCE: Per soddisfare le più alte esigenze

NUOVO: Yea-Sacc Farm-Pack

Alimenti complementare con lieviti vivi 50 g/mucca/giorno

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

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



PROVIMI KLIBA



**Alto rendimento in foraggi grazie alle
Miscele foraggiere b.io
Miscele di trasemina b.io**



Per esempio:

Provato con trifoglio violetto: b.io 3000 ADF, miscela 3 anni

Miscela universale abbondante, apporta molto foraggio appetibile anche nei periodi secchi.

Situazioni secche: b.io Luz, miscela di erba medica 3 anni

La garanzia per le zone secche. Foraggio ricco in proteina molto appetibile. Fino a 1000 m d'altitudine.

Zone di montagna: b.io Mountain-Star ADF

Miscela a lunga durata molto produttiva nelle zone non favorevoli al ray-gras. Buono svernamento fino 2000 m d'altitudine.

Forte nella resa: b.io 4000 ADF, miscela a lunga durata

La miscela a lunga durata graminacee-trifoglio con le varietà di punta sulla lista federale delle varietà raccomandate. 4-5 sfalci per anno.

Trasemina: b.io U-440, trifoglio o graminacee

Per il risanamento di prati e pascoli.

Consegne

Per posta/cargo domicilio: Spese di spedizione Fr. 28.-- per consegna. Da Fr. 800.-- per consegna spedizione gratuita.

b.io semense

I professionisti per la produzione foraggiere con la più grande scelta di miscele foraggiere e concimi verdi con parte bio, come le sementi bio pure di graminacee e trifogli.

Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte
3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch

bio saatzgut
Beratung und Handel
von ökologischem Saatgut

Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

**AZB
CH-5070 Frick**

**PP Journal
CH-5070 Frick**

Si prega di notificare ogni cambiamento d'indirizzo

Vogliamo di più.

Non per noi.
Per l'agricoltura biologica.



**BANCA
ALTERNATIVA**
Investire diversamente.

www.bancaalternativa.ch

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

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

Nome _____

Indirizzo _____

CAP/Luogo _____

bio attualità:0706

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

c.p.a.