

bioattualità

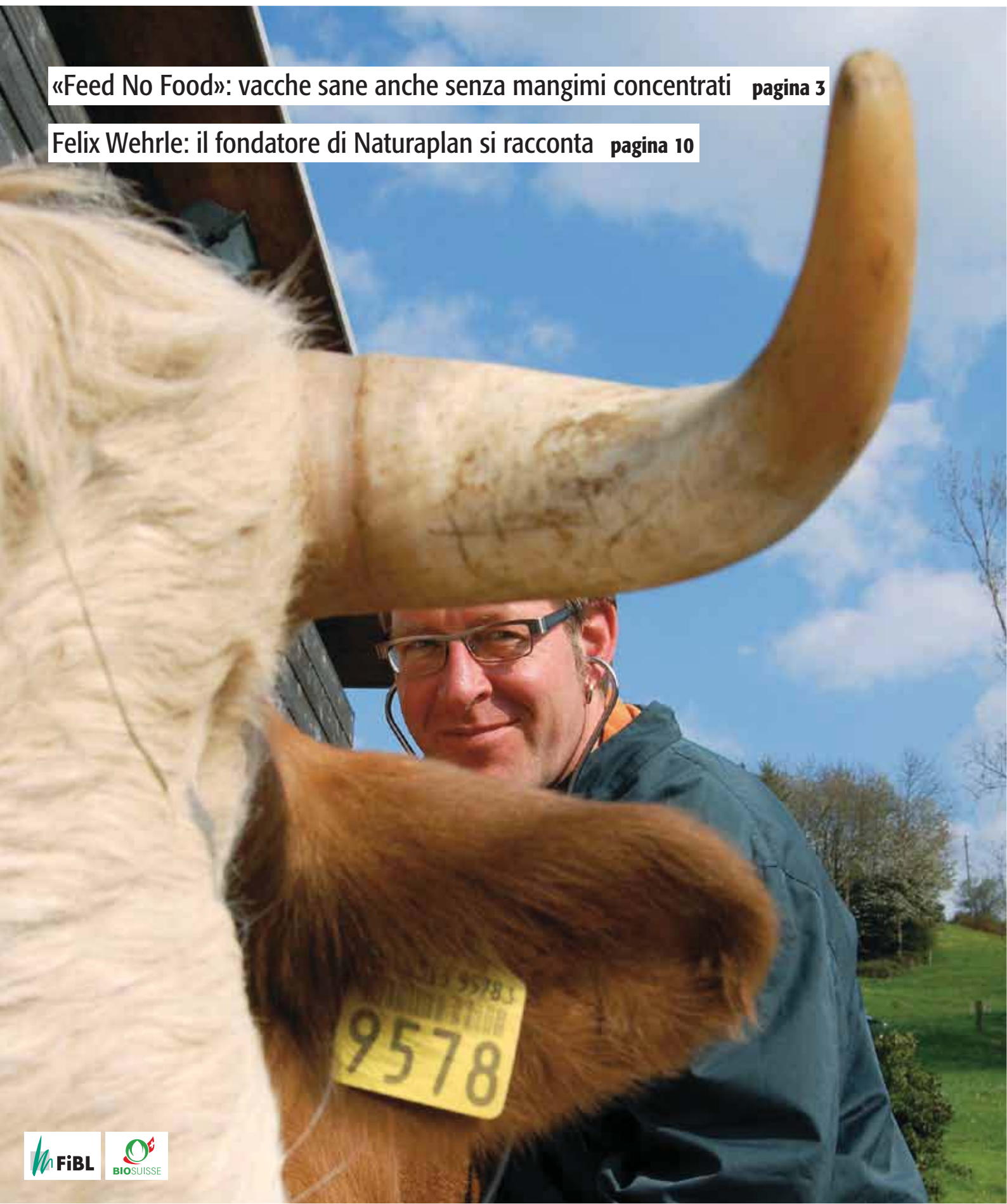
4/12

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

MAGGIO

«Feed No Food»: vacche sane anche senza mangimi concentrati **pagina 3**

Felix Wehrle: il fondatore di Naturaplan si racconta **pagina 10**



bioattualità

RICERCA

3 Produzione di latte senza mangimi concentrati

Il progetto «Feed No Food» è concluso. I risultati incoraggiano a riesaminare fondamentalmente l'impiego di mangimi concentrati. Infatti dall'esperimento senza mangimi concentrati è emerso che la produzione lattiera è diminuita solo moderatamente – e le mucche sono rimaste sane.

PRODUZIONE

9 Antibiotici per bestiame da latte: solo la metà dei trattamenti

TRASFORMAZIONE E COMMERCIO

10 Felix Wehrle: biopioniere presso Coop

Vent'anni fa l'impegnato economo e responsabile della comunicazione presso Coop ha lanciato Naturaplan. «Mister bio» ora va in pensione.

BIO SUISSE

12 Eletto nuovo consiglio direttivo

Monika Rytz, Milo Stoecklin e Josef Stutz sono i nuovi membri del consiglio direttivo di Bio Suisse eletti all'AD a Olten.

RUBRICHE

14 BioTicino



Mantenere il maggior valore del latte Gemma

La differenza di prezzo tra latte PER e latte Gemma negli ultimi tempi è fortemente aumentata. La concorrenza nel settore del latte bio in avvenire sarà pertanto più forte, innanzitutto perché la produzione di latte bio diventa più attrattiva per i produttori PER e in secondo luogo perché per conseguire un prezzo migliore i produttori di latte convenzionale cercheranno di posizionarsi sul mercato con semplici argomenti come latte a base di fieno, latte di pascolo, latte Heidi, divieto di impiego di soia, limitazione di granoturco o divieto di antibiotici.



Il vantaggio di questi marchi monotematici è evidente: possono essere realizzati in modo semplice e flessibile e offrono un chiaro posizionamento sul mercato. È invece un po' più impegnativo spiegare ai consumatori la nostra strategia della produzione biologica globale. E diventerà ancora più difficile quando in singoli settori non riusciremo più a star dietro ai valori massimi dei concorrenti.

Dal punto di vista della produzione biologica sostenibile e dal punto di vista del mercato è pertanto nostro dovere occuparci del foraggiamento dei ruminanti e sviluppare ulteriormente le nostre prestazioni a questo proposito. I risultati finali del progetto «Feed No Food» ci offrono una buona base per pianificare i prossimi passi. Leggete a questo proposito l'articolo principale a pagina 3. La Gemma è molto apprezzata dai consumatori e lo deve rimanere anche in futuro.

Urs Flammer, presidente commissione di esperti latte, Bio Suisse



I risultati del progetto sono stati presentati in diverse postazioni presso l'azienda Rheinau e hanno suscitato animate discussioni.

Foto: Thomas Alfeldi

«Feed No Food» – riflettere sull'impiego di mangimi concentrati

L'impiego di mangimi concentrati per i ruminanti è indispensabile per motivi economici e per la salute degli animali? Oppure bisogna rinunciarvi per motivi etici ed ecologici? Il FiBL recentemente ha presentato i risultati del progetto «Feed No Food» presso l'azienda della fondazione Fintan a Rheinau ZH.

L'impiego di mangimi concentrati ha permesso enormi aumenti della produzione di latte e di carne. In Svizzera dal 1990 la resa lattiera per mucca è aumentata del 38 per cento – nello stesso periodo però l'impiego di mangimi concentrati per vacca e anno è più che raddoppiato.¹

Oltre un terzo della produzione globale di cereali attualmente finisce nelle mangiatoie – cereali come fonte energetica e leguminose da granella per l'aprovvisionamento proteico. I maiali, il pollame e i bovini svizzeri consumano complessivamente circa 1,75 milioni di tonnellate di mangimi concentrati, più della metà è importata.² In agricoltura biologica ne viene impiegato «solo» il tre per cento, pari a circa 52'000 tonnellate di cui circa la metà finisce nel settore della produzione lattiera. La percentuale della produzione indigena per quanto riguarda

i mangimi concentrati nel settore del biologico è però inferiore rispetto alla rimanente agricoltura.

Concorrenza con l'alimentazione umana

La produzione di colture foraggere è in diretta concorrenza con la produzione di piante destinate all'alimentazione umana. Bio Suisse ha quindi stabilito già presto che gli animali vanno alimentati in modo rispettoso della specie e che il foraggiamento degli animali non deve competere direttamente con l'alimentazione umana. Le aziende bio Gemma dal 2004 devono limitare al dieci per cento la quantità di mangimi concentrati distribuita ai ruminanti.

Nell'ambito del progetto «Feed no Food» – non foraggiare derrate alimentari – i ricercatori del FiBL hanno studiato se nell'allevamento svizzero di bovini bio fosse possibile ridurre ulteriormente il consumo di mangimi concentrati. Il progetto triennale comprendeva una parte sperimentale in un'azienda biologica ad elevato grado di produttività nonché una

parte pratica in una settantina di aziende lattiere biologiche. I ricercatori hanno inoltre svolto un sondaggio relativo alla situazione dell'impiego di foraggio concentrato presso aziende che praticano l'ingrasso di bovini bio e calcolato le ripercussioni economiche ed ecologiche di una riduzione dei mangimi concentrati.

Vacche ammalate senza mangimi concentrati?

Finora si temeva che una riduzione di mangimi concentrati dati alle mucche potesse avere conseguenze negative sulla loro salute: oltre alla riduzione della produzione di latte diminuisce il tenore di proteine del latte, le vacche inoltre possono dimagrire fortemente, il grasso corporeo così mobilitato comporta disturbi del metabolismo con conseguenze negative per le difese immunitarie. Le vacche con un sistema immunitario indebolito e con un metabolismo non equilibrato sono predisposte a infiammazioni della mammella, problemi agli zoccoli e a disturbi della fecondazione.

I veterinari del FiBL Peter Klocke e

¹Cifre mensili agricole dell'Unione svizzera dei contadini. 2011. Consumo di mangimi concentrati delle vacche munte, no. 5, 14.6.11

²Rapporto agricolo 2011, Ufficio federale dell'agricoltura



Fotos: Thomas Alfoldi

Il veterinario del FiBL Michael Walkenhorst mostra come le mucche reagiscono diversamente alla riduzione dei mangimi concentrati: Salbei (a sinistra) compensa l'elevata prestazione con un intervallo più lungo tra i parti. Haiti (a destra) produce senza problemi 6000 kg di latte senza mangimi concentrati.

Pamela Staehli volevano chiarire questi punti in condizioni controllate. L'azienda bio Wauwilermoos presentava i presupposti ideali. 70 vacche da latte sono state suddivise in due gruppi mediante transponder applicato alla mangiatoia automatica. Il primo gruppo ha ricevuto come finora il dieci per cento di mangime concentrato mentre il secondo gruppo è passato all'alimentazione con foraggio senza mangimi concentrati.

La produzione lattiera delle vacche nutrite senza mangimi concentrati è diminuita del sei per cento rispetto alla lattazione precedente. Le vacche al primo vitello hanno prodotto il 15 per cento di latte in meno rispetto al gruppo comparativo nutrito con foraggio concentrato. Contrariamente alle aspettative la riduzione dei mangimi concentrati ha avuto effetti positivi sulla salute degli animali: la condizione corporea e la salute della mammella delle mucche nutrite senza mangimi concentrati sono risultate leggermente migliori. Le altre caratteristiche relative alla salute e la fertilità sono rimaste uguali a quelle delle mucche nutrite con mangimi concentrati. Solo il dieci per cento degli animali ha presentato disturbi e, a titolo precauzionale, è stato escluso dall'esperimento. Il veterinario del FiBL Peter Klocke ne deduce: «Il foraggiamento senza mangimi concentrati è possibile anche nel caso di una produzione relativamente elevata – l'azienda Wauwilermoos infatti presenta una media della stalla di 7500 kg di latte.»

Esperimento pratico in 70 aziende lattiere bio

Il progetto «Feed No Food» non si è però limitato a esaminare le conseguenze della riduzione di mangimi concentrati. In un'ampia parte pratica i ricercatori volevano anche informare sulle possibilità e i limiti della riduzione di mangimi concentrati in diversi tipi di azienda. Hanno

partecipato a questo progetto di ricerca e di consulenza triennale circa 70 aziende lattiere bio in Svizzera e nella Germania meridionale. All'inizio del progetto gli allevatori potevano decidere se perseguire una riduzione parziale dei mangimi concentrati del cinque per cento oppure rinunciare completamente all'impiego di mangimi concentrati. Hanno partecipato al progetto anche aziende che già in precedenza avevano rinunciato ai mangimi concentrati e aziende che continuano a impiegare il 10 per cento amnesso.

I veterinari e gli agronomi del FiBL hanno visitato ogni azienda quattro volte all'anno: durante il foraggiamento invernale ed estivo e durante il foraggiamento di transizione in primavera e autunno. Hanno valutato lo stato fisiologico degli animali mediante Body Condition Score (BCS) e hanno rilevato il numero di trattamenti chimici di sintesi, l'attuale foraggiamento e l'impiego individuale di mangimi concentrati. Questi dati e i risultati degli esami dell'attitudine lattifera sono serviti da base per la consulenza individuale relativa alla minimizzazione di mangimi concentrati nel terzo anno del progetto.

Calo moderato della produttività lattiera

Dopo tre anni le aziende che persegui-

Mangimi concentrati e clima

Gli scienziati non concordano sulle ripercussioni dei mangimi concentrati sul clima. Gli uni affermano che l'intensificazione della produzione di latte con mangimi concentrati provoca emissioni di gas serra inferiori per chilogrammo di latte. Altri studi invece dimostrano che il cambiamento di destinazione dei terreni, in particolare la trasformazione di superfici boschive e inerbate in superfici campicole come conseguenza della crescente domanda di mangimi concentrati rappresentano importanti fonti di emissioni di gas serra.

Nell'ambito del progetto «Feed No Food»

il FiBL ha eseguito in 18 aziende un bilancio climatico prima e dopo la riduzione dei mangimi concentrati. Mentre in alcune aziende le emissioni di gas serra sono leggermente diminuite, in altre sono aumentate. Le scarse differenze e i risultati contraddittori mostrano però che altri fattori come la foraggicoltura, i macchinari, l'essiccazione del fieno e la durata d'utilizzo hanno un influsso molto maggiore rispetto alla riduzione di mangimi concentrati. Dal punto di vista della protezione del clima, Bio Suisse è sulla giusta via con il dieci per cento di mangimi concentrati ammessi.



Christian Schader presenta i calcoli climatici.

vano la riduzione della parte di mangimi concentrati al cinque per cento avevano raggiunto un impiego medio di mangimi concentrati del 4,7 per cento. Due terzi delle aziende hanno raggiunto il previsto cinque per cento. Complessivamente in questo gruppo è stato impiegato il 24 per cento in meno di mangimi concentrati. La metà delle aziende che puntava sulla rinuncia totale ai mangimi concentrati ha raggiunto questo obiettivo. Complessivamente l'impiego di mangimi concentrati in questo gruppo ha potuto essere ridotto del 70 per cento.

Dai risultati di questi due gruppi emerge un potenziale medio di risparmio del 31 per cento pari a 112 chili di mangimi concentrati in meno per vacca e anno. Calcolato sulla base dell'allevamento di bestiame da latte bio in Svizzera con

Mangimi concentrati e redditività

Dal calcolo della redditività è emerso che le aziende che hanno partecipato al progetto «Feed No Food» in media hanno potuto compensare il minor rendimento di latte con costi minori per i mangimi concentrati. Con strategie di adeguamento adatte come per esempio pascolo integrale, foraggiamento senza insilati e l'ottimizzazione del foraggio di base è possibile migliorare



Judith Hecht ha eseguito i calcoli della redditività.

ulteriormente il risultato di gestione. Il FiBL ha calcolato queste tre strategie per un'azienda lattiera bio nella regione di pianura, per un'azienda in zona collinare e per un'azienda in montagna. Per tutte le tre aziende il pascolo integrale ha fornito i risultati migliori, le differenze rispetto al foraggiamento senza insilati e all'ottimizzazione del foraggio di base tuttavia sono minime.

un consumo totale di 26'000 tonnellate si potrebbe pertanto rinunciare a circa 8000 tonnellate di mangimi concentrati. Naturalmente è ora decisivo sapere come la produttività lattiera degli animali reagisce alla riduzione dei mangimi concentrati: per quanto riguarda il gruppo con la maggior riduzione di mangimi concentrati, la produttività lattiera annuale media è diminuita solo del cinque per cento. Un motivo potrebbe essere l'eccellente qualità del foraggio grezzo nel 2010/2011. Potrebbe aver contribuito all'aumento dell'efficienza anche la cura del patrimonio zootecnico da parte dei veterinari del FiBL.

Rivedere i preconetti

Per il responsabile del progetto Christophe Notz questi risultati mostrano che sovente viene attribuito un valore eccessivo all'impiego di mangimi concentrati per il bestiame da latte. La regola generale secondo la quale per ogni chilo di mangimi concentrati si possono mungere due litri di latte in più a suo parere va messa in discussione. Nella pratica questo valore non viene pressoché mai raggiunto perché influiscono maggiormente sulla produttività lattiera fattori come la razza, l'età del primo parto, l'alimentazione dei vitelli e anche l'impiego di mais. Nelle aziende esaminate infatti sono stati munti solo 0,7 kg di latte in meno per ogni chilo di mangimi concentrati risparmiati.

Christoph Notz e il suo team hanno analizzato l'influsso della minimizzazione dei mangimi concentrati sulla fertilità degli animali. Nel gruppo nel quale i mangimi concentrati erano stati ridotti al cinque per cento l'intervallo tra i parti si è ridotto in modo significativo del tre per cento pari a 15 giorni. In tutti gli altri gruppi non si sono verificati particolari cambiamenti. Dalla riduzione di mangimi concentrati non è pertanto emerso un influsso negativo sulla fertilità.

Un calo energetico nei primi 100 giorni di lattazione è stato riconoscibile solo tendenzialmente e non ha influito sulla salute degli animali e sulla fertilità. Un effetto positivo della riduzione dei mangimi concentrati è stato un rapporto grasso/proteine meno basso nel latte. Un rapporto inferiore può essere indice di una possibile acidosi indesiderata. La riduzione di mangimi concentrati non ha provocato un aumento delle malattie delle vacche da latte come per esempio l'infiammazione della mammella e il numero di trattamenti secondo la medicina classica è addirittura diminuito.

Scarso impiego di mangimi concentrati nella produzione di carne bovina bio

Nell'allevamento convenzionale intensivo di manzi, gli animali, oltre a insilati di mais e di erba alla fine dell'ingrassamento ricevono circa 600 kg di mangimi concentrati. In agricoltura biologica dominano invece l'allevamento di vacche madri e l'ingrassamento al pascolo. Il FiBL ha svolto un sondaggio presso i produttori di carne di manzo bio per scoprire come si presenta l'impiego di mangimi concentrati in questo settore. Il 25 per cento, rispettivamente 273 delle aziende interpellate ha partecipato al sondaggio. Il 70 per cento si situa nella regione di montagna 1-4, il 20 per cento nella regione di pianura e il 10 per cento nella zona collinare. 180 aziende producono natura-Beef, 44 Bio-Weide-Beef e 49 aziende non hanno fornito indicazioni in merito al tipo di produzione. La superficie privata media per azienda ammonta a 23 ettari.

L'84 per cento delle aziende ha risposto che rinuncia completamente ai mangimi concentrati. Il 16 per cento delle aziende impiega concimi concentrati nell'ingrassamento al pascolo e per i vitelli di vacche madri mentre le vacche madri sono nutrite con mangimi concentrati solo nel 9 per cento delle aziende. Nell'allevamento non sono praticamente impiegati mangimi concentrati. Il 20 per cento delle aziende coltiva mais da silo per completare il foraggiamento costituito prevalentemente da erba. La stragrande maggioranza, l'80 per cento delle aziende, non ha problemi per quanto riguarda la salute degli animali. Le altre, soprattutto le aziende che praticano l'allevamento di vacche madri, indicano casi di polmoniti e diarrea fra giovani animali.



Eric Meili ha interrogato produttori di carne bio in merito all'impiego di mangimi concentrati.

Sulla scorta di questi risultati l'opinione diffusa tra esperti e consulenti in foraggiamento secondo la quale le vacche da latte senza mangimi concentrati si ammalano va senz'altro rivista, conclude Christophe Notz.

Christophe Notz e Thomas Alföldi, FiBL

Trovate il video girato in occasione della manifestazione

«Feed No Food» presso l'azienda Rheinau sul sito www.bioaktuell.ch → Film



Il Fondo Coop per lo sviluppo sostenibile sovvenziona questo progetto.



«Niente dolcetti per Flora»

bioattualità: Il potenziale di risparmio di 8000 tonnellate di mangimi concentrati che avete calcolato non sembra molto dinnanzi al consumo di mangimi concentrati in Svizzera.

Christophe Notz: È vero, ma grazie alla clausola del 10 per cento contenuta nelle direttive Bio Suisse il consumo di mangimi concentrati nel settore lattiero bio svizzero è già basso. I nostri risultati mostrano che un'ulteriore riduzione è possibile. L'agricoltura biologica ha già rivestito un ruolo da pioniere in altri ambiti agricoli. Se potremo ridurre l'impiego di mangimi concentrati anche nell'agricoltura convenzionale si tratterà di centinaia di migliaia di tonnellate.

Ci sarà un ulteriore inasprimento delle direttive?

Naturalmente dovrebbero deciderlo i bioagricoltori stessi. Personalmente ritengo più ragionevole un sistema d'incentivazione come è previsto nella PA 14-17 che un divieto.

Lei mette in dubbio alcuni dogmi del foraggiamento. Come reagiscono gli esperti?

Non siamo gli unici ad occuparci del tema della produzione di latte basata sul foraggio di base. Anche l'Alta scuola di scienze agronomiche, forestali e alimentari (HAFL) con il progetto «vacca al pascolo» ha mostrato il potenziale della produzione

di latte basata sul foraggio di base. E pure il politecnico sta effettuando ricerche nel campo del foraggiamento dei ruminanti e della sostenibilità. È chiaro che alcuni scienziati in materia di foraggiamento e soprattutto le ditte produttrici di foraggio non sono molto contenti dei nostri risultati. Grazie a progetti precedenti come per esempio la minimizzazione di antibiotici siamo però abituati a sostenere i nostri argomenti dinanzi agli esperti. Addirittura alcune università come quella di Berna



stanno realizzando progetti per minimizzare l'impiego di antibiotici.

Un'azienda può ridurre da sola l'impiego di mangimi concentrati senza la cura della mandria?

Alcuni biocontadini avevano rinunciato ai mangimi concentrati già prima del progetto «Feed No Food». I contadini dispongono di ampie conoscenze per quanto riguarda la produzione di foraggio e il foraggiamento. Con l'approccio della cura della mandria combiniamo queste cono-

«Ho adeguato la genetica»

Si ha sempre paura di non foraggiare conformemente alle prestazioni. I mangimi concentrati finora hanno dato una certa sicurezza nel foraggiamento. Perciò il sostegno dei veterinari del FiBL è stato molto importante, i risultati intermedi mi hanno rassicurato e poi ho imparato a capire meglio le mie mucche. Sono passato ai parti primaverili e ho adeguato la genetica. Ciò facilita la riduzione di mangimi concentrati.



Lorenz Spuhler, Wislikofen AG

«La compensazione con mangimi concentrati è fortemente ancorata»

Volevamo ridurre la quantità di mangimi concentrati per motivi etici ed ecologici. Attualmente li abbiamo ridotti di un quarto. La nostra azienda si situa nella regione di montagna 3-4. Nella scuola agricola avevamo imparato che il foraggio di base ricco di erbe va compensato con mangimi concentrati. La fertilità è molto buona. La produttività lattiera è leggermente diminuita.



Linda Müllener, Turbach BE

scenze con l'incentivazione della salute degli animali. È proprio questa combinazione che rende vincente la cura della mandria. Lo sguardo dall'esterno aiuta a prevenire una certa incapacità di essere oggettivi. Nell'ambito di un successivo progetto potremo informare i contadini interessati sul modo di procedere tramite workshop e promemoria.

Vi sono però anche allevatori che con una piccola razione di mangimi concentrati vogliono dimostrare alle mucche il loro affetto.

Secondo la massima «un dolcetto per Flora». Dal punto di vista veterinario ciò non è ragionevole. Un buon contatto uomo-animale, per esempio con parole o contatto fisico è molto più importante per il benessere dell'animale.

Come continuerà il dibattito sui mangimi concentrati?

Nella PA 14-17 è previsto un programma per la produzione di latte basata sulla superficie inerbita. Le consultazioni avranno luogo l'estate prossima nei consigli. Assieme ad altre organizzazioni, anche dell'agricoltura convenzionale, vogliamo dimostrare che una produzione di latte basata sulla superficie inerbita e con un minimo di mangimi concentrati può avere un futuro. Servirebbe non solo a ridurre l'indicibile concorrenza con la produzione di piante destinate all'alimentazione umana bensì anche ad alleviare i problemi legati alla sovrapproduzione indigena grazie a una riduzione moderata della produttività lattiera.

Intervista: ta

«Convertire la produzione del foraggio di base»

Ho ridotto i mangimi concentrati al cinque per cento. Non ho riscontrato svantaggi per quanto riguarda la produttività lattiera e la salute della mammella. Si tratta piuttosto di un problema emotivo, ci siamo abituati alla compensazione con mangimi concentrati. Per rinunciarvi completamente dovrei convertire la produzione del foraggio di base: tralasciare il granoturco e l'insilato di erba. Ciò naturalmente comporterebbe degli investimenti.



Johannes Danuser, Felsberg GR

La drososofila del ciliegio – un nuovo parassita nelle colture di frutta a polpa tenera

La drososofila del ciliegio *Drosophila suzukii* è stata importata in Europa nel 2008 ed ha già causato gravi danni nell'area mediterranea. L'estate scorsa il nuovo parassita è stato per la prima volta segnalato anche in Svizzera. I moscerini attaccano tutta la frutta a polpa tenera (bacche, ciliegie, uva) e diversi frutti selvatici. Quest'anno tutte le colture sensibili saranno monitorate con trappole all'aceto di mele. Per prevenire l'infestazione si raccomanda l'impiego di reti a maglie fini, la cattura in massa con trappole e la distruzione dei frutti infestati. L'UFAG ha permesso, a determinate condizioni, l'uso di spinosad e piretro.

La drososofila del ciliegio *Drosophila suzukii* appartiene alla famiglia dei moscerini della frutta o dell'aceto (Drosophilidae). È originaria del sud-est asiatico e in Europa è stata identificata per la prima volta nell'autunno 2008 (Spagna). L'estate scorsa è stata scoperta per la prima volta anche in Svizzera – in Ticino, in Vallese e nei Grigioni.

Contrariamente ai moscerini dell'aceto indigeni che depongono le uova solo su frutti molto maturi o marci, le femmine del moscerino dell'aceto sono dotate di un potente ovodepositore dentato con il quale provocano fori nei frutti sani nei quali depongono le uova. Il vigoroso ovodepositore (foto 1) e la macchia scura sulle ali dei maschi (foto 2) sono le caratteristiche



Foto: V. Michel, ACW

Foto 2: Maschio con una macchia nera sulle ali.

principali che distinguono la *Drosophila suzukii* dalle specie indigene di drososofila.

A rischio anche le regioni situate in posizioni più elevate

Una femmina può deporre fino a 400 uova. Le larve che ne escono (foto 3) si nutrono della polpa rendendo il frutto poltiglioso. La deposizione delle uova e i danni causati dalle larve espongono inoltre i frutti a malattie secondarie. La nuova generazione di moscerini sguscia già dopo 18 a 30 giorni.

I moscerini adulti possono sopravvivere fino a nove settimane, i voli sono pertanto possibili da aprile a novembre. I moscerini svernano come femmine adulte, i maschi più raramente, in luoghi protetti sotto foglie o sassi. Le infestazioni sono possibili anche in posizioni più elevate fino a 1550 metri.

Preferiti i frutti in fase di maturazione – si temono elevate perdite

Il moscerino dell'aceto può attaccare la maggior parte della frutta a polpa tenera (mirtillo, lampone, mora, fragola, ciliegia, uva, albicocca, pesca, susina, kiwi),

nonché una gran parte di frutti selvatici (ciliegie e more selvatiche, corniolo, vite selvatica, solanacee, rosacee come rosa canina e altri). Per deporre le uova le femmine prediligono i frutti in corso di maturazione, pertanto si addentrano nelle colture quando i frutti cambiano colore.

A causa dell'elevato numero di uova deposte, del rapido ciclo generazionale, dell'elevata densità di piante ospite selvatiche e coltivate, del buon adattamento al nostro clima, dell'elevata mobilità dei moscerini e della possibile diffusione attraverso i frutti raccolti, vi è un elevato rischio che i moscerini si stabiliscano alle nostre latitudini provocando elevate perdite del raccolto.

Importante il monitoraggio con trappole

Per il 2012 il FiBL e agroscope ACW Changins raccomandano di adottare misure di prevenzione e lotta: il presupposto per la lotta è l'accurato monitoraggio di tutte le colture sensibili (fragole, ciliegie, mirtilli, lamponi, more, uva e bacche selvatiche nelle vicinanze di frutteti). A

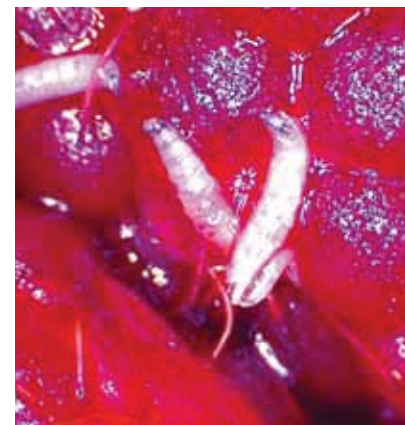


Foto: Catherine Baroffio, ACW

Foto 3: Larve di *Drosophila suzukii* nei lamponi.



Fotos: T. Castellazzi, BLW



Foto 1: La *Drosophila suzukii* misura solo circa 2 o 3 mm, ha gli occhi rossi e un corpo color bruno-giallastro. La femmina ha le ali immacolate e un potente ovodepositore dentato.



Foto: Claudia Daniel, FiBL

Foto 4: Trappole: per un monitoraggio dei voli rapido e semplice sono adatti tipi di trappole con placchette cosparse di colla (a sinistra). Per la cattura in massa risulta più economico l'impiego di trappole più semplici (a destra).

questo scopo al momento dell'invasatura vanno appese delle trappole. Sono adatti barattoli o bottiglie di plastica con coperchio. Con un chiodo rovente nella parte superiore si praticano dei fori di circa tre millimetri di diametro. La combinazione con una trappola a colla facilita il controllo.

Le bottiglie di plastica vanno riempite con una miscela di aceto di mele e acqua per due o tre centimetri di altezza (rapporto 1:1 più 2 gocce di sapone o di detersivo). Le trappole vanno appese all'ombra soprattutto ai bordi delle particelle e vanno controllate regolarmente. È importante non versare aceto di mele nel frutteto durante i controlli delle trappole. I maschi sono facilmente riconoscibili per la macchia scura sulle ali (foto 2). In genere il rapporto tra i sessi è 1:1.

Per accertare la presenza di larve nei frutti occorre congelare per alcune ore i campioni di 100 frutti. Le larve abbandonano i frutti e possono essere contate.

Proteggere le colture con reti

La protezione delle colture con reti (dimensione della maglia 0,8 mm) impedisce l'entrata ai moscerini e attualmente

rappresenta il metodo più sicuro per prevenire l'infestazione.

Se ciò non fosse possibile, l'infestazione può essere ridotta mediante la raccolta precoce, frequente e completa dei frutti. Negli impianti di ciliegio con varietà che maturano in periodi diversi le varietà precoci vanno raccolte completamente in modo da non lasciare nell'impianto ciliegie stramature che potrebbero fungere da focolai di riproduzione. Per quanto riguarda i mirtili e le more si raccomandano raccolte frequenti.

Per rallentare lo sviluppo delle larve nei frutti raccolti e quindi l'ulteriore decomposizione, gli stessi dopo la raccolta possono essere conservati per quattro giorni a due gradi Celsius. La maggior parte delle larve e delle uova nei frutti sono annientate e i frutti sani generalmente possono essere venduti.

I frutti infestati vanno assolutamente rimossi dagli impianti e distrutti. Il metodo più sicuro è la solarizzazione: i frutti infestati sono posti al sole in un sacco di plastica trasparente ed ermetico per 10 a 15 giorni. In seguito i frutti possono essere compostati. Per la cattura in massa possono essere impiegate le stesse trappole

come quelle per il controllo dei voli. A questo scopo va appesa una trappola ogni dieci metri lineari. All'inizio dell'invasatura dei frutti le trappole vanno appese ai bordi delle particelle per rallentare l'entrata dei moscerini nella coltura. In seguito vanno appese sparse nell'intero impianto. L'aceto di mele va sostituito ogni due settimane.

Autorizzazioni speciali per insetticidi nel 2012

Per il 2012 l'UFAG ha concesso un'autorizzazione speciale per alcuni insetticidi per combattere la *Drosophila suzukii*. In agricoltura biologica saranno a disposizione spinosad (Audienz) e piretro (Parexan N e Pyrethrum FS). Ambedue le sostanze possono essere impiegate solo in caso di comprovata infestazione – la prova viene fornita dal servizio fitosanitario del Cantone. Finora per i due insetticidi non sono disponibili dati sufficienti sull'efficacia contro la *Drosophila suzukii*. D'intesa con Bio Suisse i due prodotti possono essere impiegati anche da produttori Bio Suisse. I produttori sono invitati ad annunciarsi presso il FiBL in modo che possano essere analizzati dei campioni per verificare l'eventuale presenza di residui.

Necessarie altre strategie

L'impiego di insetticidi come unica misura non sarà sufficiente, visto il rapido sviluppo di resistenze della *drosophila*. Inoltre a causa dell'infestazione poco prima della raccolta, della continua entrata di moscerini nei frutteti e della lunga durata della raccolta della maggior parte delle specie di bacche sarebbero necessari trattamenti durante la raccolta.

Per una lotta duratura ed efficiente contro la *Drosophila suzukii* sono pertanto necessarie strategie multiple di lungo periodo. Nella maggior parte dei Paesi europei sono in corso programmi di ricerca. Si potrà pertanto far affidamento su un rapido aumento delle conoscenze in modo che le raccomandazioni relative alla protezione delle colture potranno essere continuamente adattate alle attuali conoscenze specifiche.

■ I siti internet

www.drosophilasuzukii.agroscope.ch
 e www.bioaktuell.ch/de/pflanzenbau/obstbau/obstbau-pflanzenschutz.html contengono raccomandazioni in merito nonché le condizioni per l'impiego di insetticidi.

Claudia Daniel, FiBL, Catherine Baroffio, agroscope ACW Changins/Wädenswil

Bio Suisse valuta misure per ridurre gli antibiotici

L'impiego di antibiotici in agricoltura è al centro dell'attenzione a causa di germi resistenti. Le direttive per l'agricoltura biologica prevedono già ora un minor impiego di antibiotici nell'allevamento di animali bio. La somministrazione nelle aziende Gemma dovrà diminuire ulteriormente.

Antibiotici negli allevamenti di animali – questo tema ha caratterizzato il dibattito pubblico sugli alimenti nelle scorse settimane. Qual'è la posizione del settore biologico svizzero a proposito di antibiotici?

Bio preferisce altri mezzi

Giusta l'Ordinanza Bio (art. 16d) e le direttive Bio Suisse (articolo 3.1.11), agli antibiotici vanno preferiti i prodotti naturali e la medicina complementare. Anche nelle aziende biologiche tuttavia sono impiegati antibiotici a scopo curativo e su prescrizione del veterinario. L'impiego di antibiotici deve essere documentato nel registro dei trattamenti che a sua volta è visionato in occasione del controllo bio.

Troppi trattamenti: gli animali perdono lo riconoscimento bio

I bioagricoltori devono quindi dare la preferenza a medicinali veterinari vegetali. L'impiego di antibiotici nelle aziende

Ordinanza Bio e Gemma non è però disciplinato solo da testi di ordinanze e direttive a titolo di raccomandazione bensì anche da testi a carattere normativo che in caso di mancata osservanza possono comportare sanzioni. Gli allevatori di animali bio possono somministrare antibiotici unicamente su prescrizione del veterinario e non possono nemmeno impiegarli a titolo profilattico (prodotti per l'asciutta solo dopo l'analisi del latte). Inoltre devono osservare un periodo di attesa doppio rispetto a quello legale e rispettare il numero massimo di trattamenti per animale e anno. Per gli animali con una durata di vita inferiore a un anno è permesso un solo trattamento mentre per gli animali la cui durata di vita supera un anno sono permessi tre trattamenti antibiotici all'anno. Se gli animali sono trattati più spesso sono privati dello stato di riconoscimento bio.

Meno antibiotici nelle aziende bio

Le direttive bio si dimostrano efficaci: secondo studi del FiBL e dell'Istituto di ricerca Agroscope ALP, in Svizzera quasi ogni mucca viene trattata una volta all'anno con antibiotici, nelle aziende biologiche si tratta «solo» di una mucca su due. Alla riduzione dell'impiego di antibiotici nelle aziende Gemma contribuiscono anche quei capitoli delle normative Bio Suisse che promuovono in generale il benessere degli animali e quindi anche la loro salute: nelle aziende Gemma tutti gli animali sono tenuti secondo le prescrizioni URA della Confederazione e possono quindi uscire regolarmente in un'area di uscita o al pascolo. Nel caso di animali sensibili come le galline ovaiole o i polli da ingrasso la grandezza delle popolazioni è limitata. Un'ulteriore misura è il divieto di allevare razze a crescita rapida.

Obiettivo: ridurre ulteriormente la quantità

Su incarico del consiglio direttivo di Bio Suisse un gruppo di lavoro sta ora stu-

diando le possibilità per ridurre ulteriormente l'impiego di antibiotici nelle aziende Gemma. L'obiettivo è il seguente: «Gli animali nelle aziende Gemma sono tanto sani da non necessitare antibiotici e altri prodotti chemioterapici.» In questo ambito sono discusse proposte come la riduzione da tre a due trattamenti antibiotici all'anno, una più stretta collaborazione con il veterinario al primo trattamento, obbligare le aziende con un elevato numero di animali trattati a elaborare un piano delle misure o a impiegare tori riproduttori che trasmettono un basso numero di cellule del latte. Le prime misure saranno già adottate nel 2013.

Stephan Jaun

Resistenza agli antibiotici, un problema globale

Un numero crescente di agenti patogeni diventa resistente agli antibiotici. L'Organizzazione mondiale della sanità (WHO) stima che nella sola Europa muoiano ogni anno 25'000 persone perché non sono più disponibili prodotti efficaci. La causa ne è soprattutto l'impiego inappropriato nella medicina umana e veterinaria. Se il dosaggio dei trattamenti antibiotici è troppo debole o se la durata è insufficiente, i germi più robusti sopravvivono e possono moltiplicarsi sviluppando ceppi resistenti immuni ad alcuni antibiotici. Il rischio della formazione di resistenze cresce con l'aumento del numero di trattamenti. Soprattutto nei Paesi dell'Europa orientale gli antibiotici sono in parte acquistabili senza ricetta medica. Secondo la WHO, a livello mondiale circa la metà di tutti gli antibiotici è impiegata nell'allevamento degli animali.

Nel 2010 in Svizzera le vendite di antibiotici nella medicina veterinaria sono diminuite, come dimostra la sorveglianza dell'Ufficio federale di veterinaria (UFV) e di Swissmedic. È però aumentata la vendita di singole classi di antibiotici molto efficaci, importanti anche nella medicina umana. Secondo l'UFV in Svizzera non si è verificato un aumento della formazione di resistenze. In Svizzera le resistenze agli antibiotici degli animali da reddito sono sorvegliate dal 2006. Nel 2010 sono state messe in commercio complessivamente 66 tonnellate di sostanze attive. Le vendite di premiscelate di medicinali somministrate agli animali da reddito attraverso il foraggio rappresentano due terzi della quantità totale venduta. La somministrazione profilattica di questi prodotti è vietata in agricoltura biologica.

sda/sja/arf



Foto: Dominik Menzler, oekolandbau.de

Le direttive di Bio Suisse limitano la grandezza delle popolazioni delle galline. Ciò diminuisce l'incidenza di malattie e l'impiego di medicinali veterinari.

«Ho girato il Paese per divulgare Naturaplan»

Felix Wehrle è uno dei grandi biopionieri presso Coop. È grazie anche al suo impegno e alla sua passione che il grande distributore venti anni fa ha inserito nell'assortimento le prime carote bio e carne proveniente da allevamenti all'aperto nonostante regnasse un grande scetticismo – non da ultimo della stessa Coop. «Mister bio» ora va in pensione.

bioattualità: Coop ha introdotto Naturaplan nel 1993 con i primi prodotti biologici. Sembra che fosse stata in gran parte sua l'idea. Com'è andata?

Felix Wehrle: Siamo stati in tre a introdurre il pensiero del biologico e dell'allevamento all'aperto presso Coop. Vent'anni fa abbiamo lanciato Naturaplan – un progetto concepito volutamente come impresa a lungo termine, contrariamente alla tendenza usa e getta del commercio. Il responsabile principale è stato Anton

«Lo scetticismo era enorme, sia nel movimento bio che in seno a Coop.»

Felder, fino a poco tempo fa presidente del consiglio di amministrazione e allora direttore del dipartimento food presso Coop. L'etica animale gli stava molto a cuore. Io stesso mi sono impegnato a favore dell'agricoltura biologica, affinché le carote e le mele fossero prodotte senza veleni e senza chimica. Fred Widmer, deceduto l'anno scorso, in veste di responsabile di marketing ha inventato il nome Naturaplan e il logo, la fattoria ovale.

Che cosa ha dato origine al suo impegno?

I motivi sono stati due. L'inizio degli anni novanta è stato caratterizzato da grandi scandali ambientali: quantità eccessive di concimi nel lago di Sempach, nitrati nella lattuga, ormoni nella carne di vitello, fabbriche di animali... L'intensivizzazione dell'agricoltura ha creato sempre più problemi. Per me era chiaro: non poteva continuare in questo modo. Per noi l'unica risposta coerente è stata: bio e allevamento all'aperto – temi piuttosto esotici a quei tempi.

E l'altro motivo?

Coop allora era il numero due un po' impolverato. Migros aveva il programma M-Sano, era ecologica e dinamica mentre Coop non aveva assolutamente niente.

Questa situazione di concorrenza ci ha stimolati. Io avevo contatti con il movimento bio, conoscevo bioagricoltori e il direttore del FiBL Urs Niggli. Il progetto Naturaplan in definitiva è il motivo per il quale sono rimasto così a lungo da Coop.

Naturaplan oggi è una storia di successo. A quei tempi però l'idea aveva incontrato parecchie resistenze, anche in seno a Coop...

Sì, lo scetticismo era enorme. Presso Coop c'era chi ci derideva: volete vendere alimenti a prezzi più alti? Non funzionerà mai! Tutto doveva essere più conveniente. Inoltre il movimento bio a quei tempi era generalmente sospetto negli ambienti borghesi – di sinistra, ideologico e Birkenstock. Lo scetticismo era in parte giustificato, infatti la qualità dei prodotti bio spesso era insufficiente dal punto di

«La qualità dei prodotti bio era in parte insufficiente: mele avvizzite per noi erano semplicemente invendibili.»

vista ottico e del sapore: le mele avvizzite per noi erano semplicemente invendibili. Perciò abbiamo investito sin dall'inizio nella ricerca bio: il FiBL ha sviluppato rapidamente varietà di mele croccanti. Io stesso sono sempre stato convinto che bio fosse capace di sostenere la concorrenza. Nel 1990 Werner Kilcher, bioviticoltore ad Arlesheim, ha prodotto un ottimo vino in grado di competere con un Borgogna da 200 franchi: il gerente del ristorante di lusso Stucki per esempio ha inserito questo vino nell'assortimento – per me è stato un avvenimento chiave.

Come hanno reagito i contadini al fatto che un grande distributore come Coop volesse diventare attivo nel settore del biologico?

Anche in questo caso lo scetticismo è stato enorme. L'unione contadini ha considerato un affronto che Coop si immischiasse

nella politica agricola. Cercavamo urgentemente produttori disposti a convertire l'azienda al biologico – in brevissimo tempo si sono annunciati oltre mille produttori. In quel periodo agivo soprattutto come divulgatore ambulante: nelle fatto-

«La prima pizza bio ha scaldato gli animi. In tal modo vendete la vostra anima, si lamentavano alcuni.»

rie, in tavole rotonde e nei media spiegavo che l'impegno di Coop era serio e che Naturaplan non era solo una trovata di marketing di breve durata.

Regnava invidia anche nel movimento bio?

Sì. Alcuni preferivano rimanere nel loro gruppo e mantenere piccolo il movimento. Molti temevano anche che come grandi distributori avremmo fatto pressione sui prezzi, cosa che abbiamo volutamente evitato: abbiamo pagato ai produttori gli stessi prezzi come i piccoli negozi bio. Grazie alla buona logistica e a quantità maggiori però nel negozio possiamo vendere i prodotti finali ad un prezzo inferiore. Vendiamo sempre i prodotti bio a prezzi superiori rispetto agli alimenti convenzionali perché siamo convinti del loro maggior valore e perché richiedono più lavoro.

Quali sono stati i primi prodotti?

Abbiamo iniziato in piccolo. Iogurt bio della regione di Basilea, verdura della AVG-Galmiz nella regione dei Tre Laghi e Naturabeef sono stati i primi prodotti. L'assortimento attualmente comprende 2000 articoli con il marchio Naturaplan, pari a circa il 10 per cento dell'assortimento di Coop e tra l'altro circa il doppio degli articoli venduti nei negozi Aldi.

Com'è attualmente il contatto con i bioagricoltori? È tuttora scettico il movimento bio?

No. Dopo tanti anni di costanza tutti sanno che siamo partner seri ed affidabili. Abbiamo anche una responsabilità: la metà dei produttori Gemma svizzeri, vale a dire circa 3000, sono nostri fornitori – per loro siamo partner commerciali essenziali. Noi siamo sempre stati consapevoli che la Gemma non dovesse mai appartenere a Coop bensì che rimanesse

«I bioagricoltori hanno un carattere forte e deciso. Sono persone creative che pensano e agiscono da sé e questo lo apprezzano.»

nelle mani dei contadini – tutti possono e devono avere voce in capitolo. Sia con Bio Suisse che con il FiBL hanno regolarmente luogo intensi colloqui ai massimi livelli, almeno quattro volte all'anno. Le trattative sono importanti e interessanti, si tratta di questioni fondamentali – il contatto è molto più stretto che con i produttori convenzionali.

Ci sono state questioni delicate per le quali eravate in disaccordo?

Il passo verso i cibi già pronti ha spesso e volentieri riscaldato gli animi. Quando nel 1996 abbiamo inserito nell'assortimento la prima pizza bio, per molti contadini avevamo «venduto l'anima al diavolo». Anche la prima birra bio è stata contestata. Inoltre ha fatto parlare di sé il latte UHT: che cosa possiamo, che

«Per i contadini a lungo termine i conti devono tornare: affaticarsi giorno e notte senza concludere nulla non è sostenibile.»

cosa non possiamo fare? Stranamente si è impegnata a favore del latte UHT proprio Simonetta Sommaruga con la sua piccola economia domestica. Il latte UHT bio d'altronde, e non mi meraviglia, non è un prodotto che va alla grande.

Anche le importazioni fanno discutere...

Sì, naturalmente soprattutto di merce prodotta anche in Svizzera. Giusta il nostro contratto di partenariato con Bio Suisse dobbiamo acquistare merce bio svizzera e importare solo in caso di difficoltà di approvvigionamento. Naturalmente c'è chi ritiene che le fragole bio provenienti dalla Spagna in marzo non siano necessarie e che rovinino il mercato in Svizzera. La maggior parte dei consumatori invece



Fotos: zVg

dobbiamo presentare sul mercato un centinaio di nuovi prodotti, altrimenti la cifra d'affari diminuisce.

Quali priorità stabilirà Coop nel settore del biologico?

La credibilità dei prodotti bio da noi è prioritaria. È enormemente importante avere prodotti ineccepibili dal punto di vista della qualità. Il prodotto viene ritirato immediatamente se vi è anche un minimo dubbio per quanto riguarda la produzione o la certificazione, anche se ne deriva un danno economico. Oltre alla credibilità ci vuole innovazione e pubblicità frizzante: deve essere divertente, con una strizzata d'occhio.

Ha sessant'anni e alla fine di giugno va ufficialmente in pensione. Quali sono i suoi obiettivi personali?

Posso assumere alcuni mandati per Coop e rimarrò attivo nel movimento bio. Resterò nel consiglio di fondazione del FiBL e metterò le mie conoscenze a disposizione di Bio Suisse, se lo desidera. Privatamente mi dedicherò soprattutto ai miei quattro hobby, in primis all'agricoltura biologica. Continuerò a curare i contatti con le fattorie bio che conosco bene, per esempio con la famiglia di biopionieri Unternährer a St. Niklausen. Le mie altre passioni sono la pallavolo, il carnevale di Basilea e il vino. Inoltre ho un nipotino che sto già contagiando con il biologico.

Che cosa augura all'agricoltura biologica in Svizzera?

Che la superficie bio raddoppi entro dieci anni. E che il movimento bio rimanga innovativo e creativo. I cambiamenti sono necessari e sono possibili solo se si rimane aperti alle novità. Occorre la volontà di andare avanti. In questo senso auguro al movimento bio molto coraggio e ottimismo per vedere nei cambiamenti delle opportunità e non dei problemi.

Intervista: Katharina Truninger

Vent'anni fa Felix Wehrle ha lanciato Naturaplan assieme ad altri due collaboratori di Coop. Ora «mister bio», per molti anni addetto stampa presso Coop, va in pensione.

apprezza le fragole bio provenienti dall'estero in alternativa a quelle convenzionali.

Che cosa le piace dei bioagricoltori – nel corso degli ultimi vent'anni infatti ha avuto stretto contatto con loro?

Mi impressiona il fatto che sovente sono persone con un carattere forte e deciso, interessate e creative che pensano e agiscono da sé senza aspettare soluzioni dallo Stato, che dicono direttamente quando si sbaglia. Apprezzo questa schiettezza, lo spirito innovativo.

Che cosa è importante per lei, rispettivamente per Coop, nei rapporti con i produttori?

L'ecologia e l'economia devono essere in armonia. I conti devono tornare non solo per la natura ma anche economicamente per i contadini. Se una persona si affanna giorno e notte senza cavare un ragno dal buco, a lungo termine non è sostenibile. Attualmente il reddito di un bioagricoltore in media è superiore a quello di un contadino convenzionale. Mettere in armonia l'ecologia e l'economia è anche la mia massima preferita.

Come vede il futuro: da poco Migros collabora con Alnatura ... il mercato può essere ampliato ulteriormente?

Senza altro, penso proprio di sì. Se molti si lanciano nel commercio ciò conferisce nuovo impulso al mercato e crea anche nuovi stimoli. L'obiettivo in fondo è che sia coltivata in regime biologico una superficie possibilmente grande. La concorrenza è importante ma non bisogna restare immobili, ci vuole innovazione: non basta vendere sempre solo carote! Ogni anno

Bio per passione

Felix Wehrle (1952) ha studiato economia a Basilea. Dopo la dissertazione nel 1984 ha iniziato a lavorare presso la sede principale di Coop a Basilea come collaboratore scientifico. Nel 1993, assieme ad altri due biopionieri di Coop ha lanciato «Naturaplan» di cui è stato in seguito responsabile. Dal 1999 fino alla fine del 2011, come membro della direzione è stato responsabile della comunicazione presso Coop. Wehrle è sposato, padre di due figli adulti e vive a Muttenz. Alla fine di giugno andrà in pensione per potersi dedicare alla sua passione: il biologico. Rimane membro del consiglio di fondazione del FiBL.



Foto: Jan Geerk

La nuova composizione del consiglio direttivo di Bio Suisse (da sinistra): Christian Butscher, Milo Stoecklin (nuovo), Monika Rytz (nuova), il presidente Urs Brändli, Danielle Rouiller, Claudia Lazzarini e Josef Stutz (nuovo).

I delegati eleggono nel consiglio direttivo Rytz, Stoecklin e Stutz

I delegati di Bio Suisse hanno eletto tre nuovi membri del consiglio direttivo: Monika Rytz, Milo Stoecklin e Josef Stutz. Il presidente Urs Brändli e tre candidati che si sono ripresentati sono stati riconfermati. I delegati hanno inoltre approvato le direttive rielaborate e un nuovo codice di condotta per il commercio di prodotti Gemma in Svizzera.

All'ordine del giorno dell'assemblea dei delegati primaverile Bio Suisse tenutasi a Olten lo scorso 18 aprile c'era il rinnovo completo del consiglio direttivo: il contadino Gemma Urs Brändli di Goldingen SG è stato riconfermato nella carica di presidente per quattro anni come sono pure stati riconfermati i tre membri del consiglio direttivo Christian Butscher, direttore di Demeter, Claudia Lazzarini, contadina Gemma e giurista di Le Prese GR e Danielle Rouiller, contadina Gemma di Cernier NE. Sono inoltre stati eletti membri del consiglio direttivo la contadina Gemma argoviese Monika Rytz (48) di Olsberg, il contadino Gemma lucernese e costruttore di stalle Josef Stutz (54) di Schongau e il consulente in agricoltura biologica giurassiano e contadino Gemma in conversione Milo Stoecklin (39) di Séprais in sostituzione degli uscenti François-Philippe Devenoge, Josef Reichmuth e Martin Riggenschach. Per i tre seggi vacanti in seno al consiglio direttivo si erano presentati quattro candidati. Non è stata eletta la contadina Gemma bernese Margrit Renfer di Lengnau.

Codice come filo conduttore

L'assemblea ha inoltre approvato un codi-

ce di condotta che disciplina le relazioni commerciali nella catena di creazione di valore dal produttore svizzero fino al consumatore. Il membro del consiglio direttivo responsabile Christian Butscher ha spiegato: «Il codice è stato elaborato nel 2010 in gruppi di lavoro misti costituiti da rappresentanti della trasformazione e del commercio e sperimentato con successo in un primo incontro con il settore dei cereali panificabili.» Il codice si basa sulla direttiva per il commercio equo approvato dai delegati nel 2010 e su poco più di due pagine A4 contiene i principi per relazioni commerciali eque nella catena di creazione di valore Gemma. Si tratta di temi come la cultura del dialogo, la formazione dei prezzi, la pianificazione delle quantità, la gestione dei rischi, l'orientamento alla qualità e l'impegno a favore dell'ambiente e della società. L'obiettivo è che gli attori nella catena di creazione di valore aggiunto si occupino maggiormente di questi temi basandosi sul codice e quindi sviluppando ulteriormente l'agricoltura bio Gemma anche in questo settore. Su proposta di Biovalais il codice è stato inoltre completato con l'obiettivo che i prezzi dei prodotti Gemma permettano di coprire i costi di produzione, il

conseguimento di un reddito adeguato e la realizzazione di un normale margine di investimento.

Rielaborate le direttive

Nell'autunno 2011 i delegati si erano espressi a favore della riforma delle direttive. Ora hanno approvato queste normative rese più chiare e nel contempo hanno ratificato la modifica dello statuto che prevede un maggiore e più efficiente coinvolgimento degli organi specializzati di Bio Suisse nonché procedure decisionali più brevi. Un vantaggio della nuova struttura delle normative è che i testi sono ordinati in modo tematico secondo gruppi mirati. La riforma, salvo una maggiore chiarezza, non comporta particolari modifiche per le aziende Gemma. Schweizer Heimat ha proposto di vietare l'impiego di medicinali veterinari ottenuti da OGM. L'assemblea ha però preferito continuare a perseguire l'obiettivo di modificare le direttive solo dal punto di vista formale e strutturale ma non per quanto riguarda il contenuto. Bergheimat per finire ha ritirato l'istanza con la promessa di riproporre il tema entro la fine dell'anno.

Stephan Jaun

Ora anche biglietti da visita e cartellini dei prezzi Gemma con Web2Print

Da subito i produttori Gemma possono ordinare tramite Web2Print anche biglietti da visita e cartellini dei prezzi. I biglietti da visita sono ideali da distribuire nel negozio in fattoria o al mercato. I biglietti e i cartellini possono essere stampati individualmente. Sono forniti tagliati singolarmente e su cartoncini.

I nuovi cartellini dei prezzi e i biglietti da visita offerti da Bio Suisse su Web2Print si presentano con il noto design di base e sono forniti su cartoncini. Possono es-

sere ordinati sotto forma di fogli A4 non stampati, vale a dire che sono prestampati solo il colore di base e il logo. Ciò permette per esempio di apporre il prezzo di vendita. I fogli sono perforati in modo da poter staccare facilmente i singoli cartellini. Naturalmente i fogli possono essere provvisti del testo direttamente online, tuttavia è possibile un solo testo per foglio, vale a dire che tutti i cartellini su un foglio contengono lo stesso testo. Coloro che desiderano stampare i fogli da sé pos-

sono farlo semplicemente mediante i modelli Word contenuti sulle pagine di aiuto di Web2Print.
Flavia Müller

I vantaggi di Web2Print

- **Ecologico:** produce solo quanto avete bisogno e secondo criteri ecologici
- **Individuale:** avete la possibilità di inserire il vostro indirizzo, il vostro logo o i vostri testi su tutti i materiali.
- **Conveniente:** Bio Suisse finanzia l'impiego dello strumento, voi pagate solo i prezzi abituali per il materiale.
- **Semplice:** non è necessario essere grafico per creare mezzi pubblicitari attraenti. Con la funzione online Web2Print potete inserire le immagini che preferite senza conoscenze preliminari.
- **Rapido:** entro pochi giorni ricevete a domicilio il vostro materiale pubblicitario individuale.



Fotos: Bio Suisse

Create biglietti da visita individuali e professionali e altri mezzi pubblicitari per la vostra azienda Gemma

Come trovare Web2Print

Accesso diretto su:
biosuisse.openmedia.ch
oppure sul sito www.bio-suisse.ch
→ Produttori oppure Trasformatori → Materiale pubblicitario

Come registrarsi

Se non vi siete ancora registrati potete entrare nel sistema con il vostro numero aziendale Bio Suisse come nome di utente e con la password standard (bsw2p). Se la vostra azienda è stata registrata come azienda Gemma solo dopo il 31 dicembre 2009 necessitate di un altro nome di utente. A questo scopo rivolgetevi all'indirizzo indicato sotto.

Domande relative a Web2Print?

Flavia Müller, flavia.mueller@bio-suisse.ch, tel. 061 385 96 51 vi risponderà volentieri. fm

Clip per chiusura nello shop online di Bio Suisse

Bio Suisse completa costantemente l'assortimento dello shop online con nuovo materiale pubblicitario Gemma, per esempio sono ora disponibili clip per la chiusura di sacchetti per la farina o giacche in fleecce XXL. L'ampliamento dell'assortimento spesso avviene su richiesta dei produttori. «Desideriamo adeguare la nostra offerta alle esigenze dei produttori Gemma», spiega Sylvia Ziegler, responsabile dello shop online presso Bio Suisse. Nello shop sul sito www.shop.bio-suisse.ch potete comodamente ordinare il vostro materiale pubblicitario e il materiale da noleggiare. Potete entrare nello shop anche tramite il sito www.bio-suisse.ch scegliendo nel menu Produttori e in seguito «materiale pubblicitario». sja

Rivolgetevi a Sylvia Ziegler, sylvia.ziegler@bio-suisse.ch, tel. 061 385 96 26

Da subito è possibile ordinare nello shop online di Bio Suisse i seguenti articoli

Clip di chiusura

Adatto per sacchetti per farina e cereali che sono pure offerti nello shop; imballaggio da 1000 pezzi



cartellone Forex
cartellone con il

logo Gemma; Forex; dimensioni: 97 x 97 cm; lingue: D e F

maglietta, ora:

misura XXL
maglietta unisex con logo all'altezza del cuore; cotone bio; collo a V; verde; misure disponibili: S, M, L, XL, XXL



giacca in fleecce, ora: misura XXL (disponibile a partire da luglio)

Realizzata con bottiglie PET riciclate, logo applicato; verde; misure disponibili: S, M, L, XL, XXL



- Avete domande o suggerimenti relativi allo shop online?

Assemblea BioTicino

Si è svolta sabato 24 marzo l'annuale assemblea di Bio Ticino. Discreto il numero di presenti presso lo stabile ti.or di Cadenazzo, dove il direttore della Foft Paolo Bassetti ha accolto la trentina persone accorse e condotto la seduta in veste di presidente del giorno.

Durante l'incontro sono state presentate le attività svolte nel 2011 e quelle che verranno proposte nel 2012, di cui alcune già disputate. In queste rientra l'assemblea dei delegati di Bio Suisse del 18 aprile, dove per il Ticino vi erano i nostri due rappresentanti Alberto Bianchi e Milada Forni-Quarella, che sono subentrati nell'incarico al posto dei dimissionari Markus Lanfranchi e Barbara Gianettoni, a cui sono confluiti tutti i ringraziamenti per l'oneroso impegno.

Prossimi appuntamenti su suolo cantonale saranno invece il corso di botanica (vedi sotto) e alcuni «aperitivi Bio», momenti dove si cerca di abbinare l'incontro conviviale a un tema d'interesse con la presenza di conferenzieri esperti. Uno di essi tratterà la problematica delle piante neofite invasive: neofite perché sono approdiate in Europa dopo la scoperta delle



Americhe, invasive perché si sviluppano rapidamente e possono causare danni. L'impatto negativo può essere a più livelli

e tocca la biodiversità, la rendita agricola o la salute (allergie per esempio).

In autunno verrà poi proposto un corso sull'orticoltura biologica e, probabilmente a fine estate, uno sull'apicoltura biologica. Nell'agenda, consultabile sul nuovo sito di bio Ticino (www.bioticino.ch oppure direttamente dal sito di Bio Suisse che lo ospita) troveranno spazio anche ulteriori incontri della «Rete Bio», ossia dei momenti per i produttori nei quali scambiarsi le idee e ascoltare o visitare nuove realtà legate al settore. I primi appuntamenti in tal senso si sono svolti già nel corso dell'inverno passato e hanno permesso di evidenziare alcune problematiche dell'agricoltura biologica, poi riprese e analizzate dal comitato.

Sara Widmer, dopo il suo primo anno in veste di segretaria, ha di seguito presentato con precisione i conti 2011, chiusi con un utile di circa 6'300 franchi. Per il 2012 è stato approvato lo sblocco di alcune riserve a favore del rafforzamento d'attività inserite nella «Rete Bio». Pure il fondo interlocutorio è stato ridisegnato fondo «produzione e commercializzazione» e potrà in futuro essere utilizzato da Bio Ticino per progetti a favore dei produttori, per esempio nello smercio di alimenti biologici con nuove strategie di mercato. La segretaria ha inoltre ricordato come le maggiori entrate per Bio Ticino provengono dai contributi di Bio Suisse e dalle quote sociali, sia direttamente dai soci so-





stenitori, sia indirettamente dai produttori che, aderendo a Bio Suisse apportano un decisivo apporto all'associazione cantonale (per ogni iscrizione a Bio Suisse, l'associazione mantello versa un contributo a favore di Bio Ticino).

Solo il 60% dei produttori Bio vende bio

Nel pomeriggio sono pure stati presentati i primi risultati del sondaggio indetto da Bio Ticino con i suoi associati. Dalle risposte ritornate al segretariato (57 aziende su un totale di 156 formulari inviati, pari al 36%) il dato saliente e più discusso in sala è stato che solamente il 60% dei produttori Bio riesce a vendere tutti i propri prodotti come biologici. Un fatto che ha sorpreso alcuni produttori, ma una realtà per molti allevatori, che non trovano lo sbocco biologico (e logico) per i propri agnelli o capretti. Anche altri rami aziendali sono toccati dalla problematica, manca per esempio un mercato per il latte biologico ticinese, e quindi l'analisi della situazione diventa importante.

La vendita diretta rappresenta sicuramente una delle vie più redditizie e facili, ma di fronte a elevati quantitativi non può da sola sopportare tutta l'offerta in un dato periodo. Le quantità solo discrete, la domanda altalenante e la forte concorrenza non permettono d'altronde di creare il necessario interesse da parte dei grandi distributori e si dovranno di conseguenza trovare nuove strategie. In sala sono giunte alcune notizie fresche per un possibile sblocco della situazione, ma per il momento ancora nulla di concreto.

Il fondo «produzione e commercializzazione» potrà forse aiutare a realizzare queste idee, aiutando il Bio ticinese ver-

so un futuro di successo. Sul sito di bio Ticino si trovano già a tale proposito due interessanti collegamenti (link). Il primo alla «borsa dei prodotti e dei servizi bio svizzera», dove trovare o offrire animali bio, mangimi bio, derrate alimentari bio e altro. Il secondo è «Azienda gemma» e vi possiamo trovare facilmente molte delle aziende biologiche svizzere (e dunque pure ticinesi) dove comprare bio, mangiare bio o pernottare. Da notare che ambedue le offerte sono disponibili pure in lingua italiana e le aziende iscritte a questa lista, nelle quali si possono acquistare alimenti biologici, sono 748 in Svizzera, di cui 122 nei Grigioni e 31 in Ticino, certificati Bio Suisse o anche Demeter.

Alla voce nomine ci sono stati importanti cambiamenti, dato che Rolf Kaufmann e Mario Tognetti, due personaggi che hanno plasmato la crescita e lo sviluppo di Bio Ticino, hanno presentato le proprie dimissioni. L'associazione ha espresso tutti i suoi ringraziamenti a questi due agricoltori, che seppur lasciando il comitato, rimarranno ancora vicini al settore, apportando la loro esperienza e la loro inventiva che li ha contraddistinti nel corso della loro lunga permanenza tra le fila di Bio Ticino. Dimissionaria pure la rappresentante dei consumatori Katharina Schuhmacher.

A sostituire queste importanti persone sono arrivate gradite le candidature di tre nuovi membri di comitato, eletti per acclamazione dall'assemblea. Si tratta di Alberto Bianchi, viticoltore e vinificatore, Valeria Vassalli, a capo di un'azienda agricola di montagna in Valle di Muggio, e Ivan Mattei, allevatore di vacche nutrice a Peccia. Conosceremo le nuove leve di Bio Ticino nel corso dell'anno.

Francesco Bonavia, il consumatore

Francesco Bonavia è nel comitato di Bio Ticino in rappresentanza dei consumatori, che sono pure interessati a un corretto commercio dei prodotti biologici, in modo che si riesca a escludere qualsiasi contraffazione. Francesco non è titolare di un'azienda agricola, ma è responsabile del Vivaio cantonale di Lattecaldo e secondo lui gli obiettivi principali per Bio Ticino sono la comunicazione, l'informazione e il sostegno alle aziende: «Questo si potrebbe raggiungere proponendo con una certa regolarità corsi e consulenze, creando una rete di produttori e incitando la creazione di nuovi prodotti di nicchia». Anche la divulgazione alla popolazione d'informazioni riguardo al biologico (Bio Suisse, direttive, produttori e prodotti



locali) rientrano nelle possibili attività dell'associazione, tramite Bioattualità, giornali e settimanali, fiere e mercati. Bonavia infine ricorda l'importanza di Bio Ticino nel processo decisionale all'interno di Bio Suisse (portare la voce del nostro cantone) e nelle attività di lobby nel panorama agricolo cantonale o federale (presenza nel dibattito politico).

Incontri Bio Ticino

Sabato 26 maggio
Corso di botanica per gli agricoltori con Franziska Andres
Martedì 29 maggio 2012
Conferenza sulle specie neofite invasive e Aperitivo Bio
alle 18:30 presso la biblioteca cantonale di Bellinzona.
Dettagli su www.bioticino.ch



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner BIO

**30 anni di esperienza
nel settore Biologico**

**Le nostre offerte per le aziende
biologiche:**

- **Alimenti e sali minerali per tutti gli animali**
- **Sementi per prati e campi**
- **Concimi**
- **Centro di raccolta cereale**

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

Il vostro consulente ticinese:

Nicola Croce, 6720 Campo Blenio
079 400 08 93



PROVIMI KLIBA



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



agrobio **schönholzer ag**
www.agrobio-schönholzer.ch

CH-9217 Neukirch an der Thur

Tel: +41 (0)71 642 45 90 (lun-ven 8-12)

Mobile: +41 (0)79 562 45 00 (lun-ven 13-14)

Email: info@agrobio-schoenholzer.ch

**DI GRANDE ATTUALITÀ IN ESCLUSIVA DA
AGROBIO SCHÖNHOLZER S.P.A.**

Fieno e pellets di erba medica disidratata BIO: contenuto di PG selezionabile (di 4° al 6° taglio), p.e. power pellets > 20% di PG, proteine e fibra ad alta digeribilità

Grano pianta intera BIO: disidratato e pellettato, foraggio grossolano ricco di amido e di fibra, contenuto comparabile con pellets di mais pianta intera, ottimo rapporto qualità-prezzo!

Lino Crunch BIO (torna d'attualità nella stagione dei parti): concentrato energetico e proteico, completamente estrudato, mangime complementare usato in produzione e allevamento

Prodotti di mais BIO domestico: silaggio e grani

Torta di soia BIO: proteina da mescolare o per equilibrare la razione

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

Fieno e paglia BIO e convenzionale: tutte le varietà e qualità!

Diversi foraggi possono essere combinati in un ordine, scarico con gru possibile a sovrapprezzo!



bioattualità



La rivista del movimento bio. 10 volte all'anno (all'inizio di ogni mese, salvo agosto e gennaio).
Editore: Bio Suisse e FiBL

Desidero abbonare «bioattualità». Dieci edizioni mi costano fr. 49.- (estero fr. 59.-)

Nome

Cognome

Indirizzo

CAP/Luogo

Data

Firma

**B
P
O**

Si prega di inviare a Bio Suisse, editrice bioattualità, Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basilea,
Fax +41 (0)61 385 96 11, e-mail editrice@bioattualita.ch