

# BIO

## *Attualità*

La rivista del movimento bio

8 | 21  
OTT

# Sommario

## Tema centrale

*Comunicazione animale*

- 4 Uomo e animale: parlarsi a tu per tu
- 6 Nuovi approcci al benessere animale

## Trasformazione e commercio

*Trasformazione*

- 8 Fatto in casa industrialmente

## Bio Suisse e FiBL

*FiBL*

- 11 Notizie

*Bio Suisse*

- 12 Notizie
- 13 Assemblea dei delegati

## Rubriche

- 3 Brevi notizie
- 14 Bio Ticino
- 15 Bioattualità dall'archivio
- 16 Impressum

# Per il benessere di animali e persone

Memoria. Sensibilità. Emozioni. Sofferenza. Sono termini oggi comunemente usati dagli allevatori quando parlano dei loro animali. L'«umanizzazione» dei nostri animali da allevamento è ampiamente diffusa tra i consumatori e potrebbe innescare un cambiamento di paradigma nell'agricoltura. Di fatto, un numero crescente di allevatori, spinti anche dalla pressione sociale, sta ripensando al proprio rapporto con gli animali. E necessita di strumenti per ridefinirne la gestione e la relazione uomo-animale, dallo svezzamento alla macellazione.

Questo è un bene. Giorno dopo giorno acquisiamo nuove conoscenze che ci aiutano a meglio comprendere la natura degli animali. È sempre più chiaro che la relazione tra le persone e gli animali da allevamento non solo contribuisce in modo decisivo al benessere di questi ultimi, ma fa progredire anche la qualità di vita degli allevatori. Questi risultano più soddisfatti e traggono beneficio dalle migliori prestazioni dei loro animali. La tesi è abbracciata dall'esperto francese Xavier Boivin (a pagina 5). In un'epoca in cui il dibattito sull'argomento sfocia spesso in polemiche, egli propone una visione nuova e conciliante del rapporto uomo-animale. Di fronte alla stigmatizzazione della loro professione, gli allevatori hanno oggi diversi strumenti per mostrare in modo convincente il loro attaccamento ai valori etici nel lavoro svolto con gli animali. Alla luce delle nuove conoscenze, ridefiniscono il loro rapporto con gli animali, dando così avvio a un'ulteriore evoluzione del loro mestiere e dell'umanità tutta.

*Claire Muller*

Claire Muller, redattrice



Foto in copertina: Claude Peguiron e la moglie Laurence, di Mex VD, hanno una relazione pacifica e rilassata con la loro mandria, ricorrendo tra l'altro al Reiki per la cura degli animali. Foto: Claire Muller



## Carte dei rischi PF

Le nuove carte dei rischi di Agroscope mostrano i potenziali rischi di immissione di prodotti fitosanitari (PF) nelle acque superficiali di 22 000 bacini imbriferi, concentrandosi su drenaggio, deflusso, erosione e sorgenti puntuali agricole. *schu*

 [www.agrarforschungschweiz.ch](http://www.agrarforschungschweiz.ch)  
Ricerca: «Risikokarten» (D)



## Sempre meno insetti

La diversità e la popolazione degli insetti in Svizzera sono diminuite drasticamente, soprattutto sull'Altopiano, ma anche nel Giura e nelle Alpi. È la conclusione evidenziata dall'Accademia di scienze naturali (SCNAT) nel suo primo rapporto dettagliato sull'argomento. *schu*

 [www.scnat.ch](http://www.scnat.ch) > Actuel > Diversité des insectes en Suisse (F e D)

## Colaticcio: nuove direttive

Per ridurre ulteriormente le emissioni di ammoniacca, dal 1° gennaio 2022 nell'ordinanza contro l'inquinamento atmosferico vigono nuove disposizioni sullo stoccaggio e lo spandimento del colaticcio. A fine agosto, in un comunicato, l'unione Produttori di latte (PSL) ha invitato i contadini a prepararsi adeguatamente. I depositi di colaticcio, ad esempio, necessitano di coperture permanenti efficaci. Lo spandimento a bassa emissione è invece obbligatorio, salvo eccezioni, per le aziende con più di tre ettari di terreno con pendenza inferiore al 18 per cento. Sono ammessi gli spandiliquami a tubo o a cucchiaio, lo spandimento in solchi o con getto a ventaglio a incorporazione rapida. La PSL segnala il margine di manovra dei cantoni, che su richiesta scritta possono concedere deroghe tecniche od operative. *schu*

## Un'iniziativa per limitare i botti

Con un'iniziativa popolare, l'associazione «Feuerwerksinitiative» intende porre freno ai fuochi d'artificio con colpi a effetto utilizzati in occasione della Festa nazionale e a San Silvestro. Nel concreto, l'uso privato di fuochi d'artificio delle categorie F3 e F4 (petardi, batterie), provenienti a detta dei promotori unicamente dall'Asia, andrebbe vietato. Continuerebbero a essere ammessi i prodotti delle categorie F1 e F2, per lo più fabbricati in Svizzera. Roman Huber, del comitato d'iniziativa, ha già avuto riscontri positivi dal mondo agricolo. Il motivo, dice, è che i botti annuali non spaventano solo fauna selvatica e animali domestici, ma anche gli

animali d'allevamento. «Abbiamo saputo di greggi di pecore e altre specie in cui è scoppiato il panico e di cavalli che si sono feriti da soli nei box», spiega. Inoltre, gli animali al pascolo ingurgiterebbero i resti dei fuochi d'artificio, altamente tossici, a causa del sapore dolce. «Per di più, polveri sottili, metalli pesanti, diossine e furani inquinano il nostro ambiente.» L'iniziativa è sostenuta dalla Protezione svizzera degli animali PSA e dalla Società cinologica svizzera. Per sottoporre l'iniziativa al voto popolare sono necessarie 100 000 firme convalidate. *schu*

 [www.feuerwerksinitiative.ch](http://www.feuerwerksinitiative.ch) (D)



Il clima influenza fortemente l'agricoltura.

## Vertice climatico grigione

Coni il passare del tempo gli effetti del cambiamento climatico si fanno sempre più evidenti. Ora i responsabili del progetto «Klimaneutrale Landwirtschaft Graubünden» per un'agricoltura a impatto ambientale neutro nei Grigioni, il 30 ottobre 2021 organizzano il primo vertice agricolo sul clima al Plantahof di Landquart GR. Relatori: Martin Grosjean, climatologo (Università di Berna), Anita Idel, veterinaria e coautrice del rapporto sull'agricoltura mondiale 2005-2008 e Christian Schöb (Politecnico federale di Zurigo). In programma anche una tavola rotonda sulla praticabilità di un'agricoltura a impatto zero, seguita dalla proiezione del documentario «Kiss the Ground». Anche Bioattualità nel prossimo numero si occuperà di clima. *schu*

 [www.klimabauern.ch](http://www.klimabauern.ch) (D)



Si vorrebbe contenere massicciamente lo sparo di petardi.



**Uomo e animale:**  
*parlarsi a tu per tu*

## La società cerca il contatto con la natura, i contadini cambiano il loro approccio verso gli animali: il rapporto uomo-animale sta mutando.

Comunicazione intuitiva, campane tibetane, agopuntura: dando una scorsa ai corsi offerti dai centri di consulenza agricola, gli approcci all'allevamento alternativi sembrano fare tendenza. La crescente richiesta di nozioni per comprendere meglio gli animali, la loro fisiologia e il loro comportamento si accompagna alla necessità di ridefinire il nostro legame con loro.

È indiscutibile: negli ultimi vent'anni il nostro rapporto con gli animali è cambiato. «In passato si usava il bastone, oggi l'osservazione», spiega Etienne Junod, esperto in etologia bovina e responsabile dell'antenna romanda del Servizio per la prevenzione degli infortuni nell'agricoltura. Con l'aumento delle mandrie di vacche nutrici e la valorizzazione del foraggio verde e del pascolo, molti allevatori hanno iniziato a ripensare e adattare la loro relazione con gli animali, cambiando anche radicalmente l'atteggiamento nei loro confronti. «Anche se l'etologia non viene ancora insegnata nelle scuole agrarie, molte aziende le attribuiscono una grande importanza», dice Etienne Junod. Mandrie più grandi, meno lavoratori e una crescente automazione non devono necessariamente andare di pari passo con una perdita di contatto. L'esperto afferma: «Meno, ma meglio! Quello trascorso con gli animali può essere un tempo di qualità. A condizione di esserne consapevoli.»

Per l'etologo Xavier Boivin, ricercatore presso l'INRAE a Clermont-Ferrand in Francia, questo cambiamento di paradigma è dovuto principalmente alla pressione sociale. «I consumatori vogliono che gli animali vivano felici. A qualsiasi prezzo. E il quadro giuridico si adatta a queste rivendicazioni.» Anche il costante approfondimento delle conoscenze etologiche gioca un ruolo determinante. «Numerosi ricercatori hanno presentato studi che dimostrano che le capacità cognitive degli animali sono molto più sviluppate di quanto si pensasse in passato.»

Ora che è stato dimostrato che gli animali sono esseri sensibili dotati di memoria e capacità interpretative, il loro status è cambiato completamente. E così il benessere degli animali sta diventando un fattore di produzione a sé stante, al pari dell'alimentazione o della fertilità. Xavier Boivin ribadisce: «I detentori di animali dovrebbero tenere conto dell'importanza delle pratiche relazionali e considerare la qualità della loro relazione con gli animali come un obiettivo di allevamento a pieno titolo, come altri aspetti.»

### Un lavoro su se stessi

«Valutando lo stato emotivo dell'animale nella vita quotidiana, si può ridurre notevolmente il rischio di incidenti», spiega Etienne Junod. In genere un animale manda dei segnali di avvertimento prima di agire. Si può imparare a interpretare questi segnali. Tuttavia, è solo fidandosi del proprio intuito che si può valutare correttamente lo stato d'animo dell'animale. «Si tratta anche di lavorare su se stessi. Se io sono calmo, sarà calmo anche l'animale», prosegue l'esperto. Un atteggiamento positivo verso gli animali può cambiare radicalmente l'atmosfera nella stalla. Si stanno così diffondendo strumenti, metodi e pratiche – come gli esempi presentati qui di seguito – tutti volti a rafforzare il benessere, la fiducia e il senso di sicurezza degli animali e quindi la relazione del detentore con loro. «Ma attenzione agli abusi», avverte Xavier Boivin: «Non esiste una soluzione miracolosa e ci vuole prudenza nel legittimare talune pratiche con il pretesto che siano «dolci», quando in realtà sono simili alla manipolazione psicologica.»

In ogni caso osservare, capire e reagire con prudenza non possono che essere benefici per il benessere e la salute dell'animale. Inoltre, migliora anche la soddisfazione degli allevatori nei rapporti quotidiani con i loro animali. *Claire Muller*

Morin Rochat di Mauraz VD comunica intuitivamente con i suoi animali. *Foto: Claire Muller*



### Rapporto uomo-animale: un punto chiave al FiBL

Il FiBL è stato tra i primi istituti di ricerca a lavorare sulle relazioni uomo-animale negli animali da allevamento. L'opuscolo «Erfolgreiches Rinderhandling: Wahrnehmen, verstehen, kommunizieren» (in tedesco) riassume alcune informazioni sul tema e illustra il metodo Tellington Touch, il test della distanza di fuga e il Low Stress Stockmanship. Anche il metodo Obsalim per le mucche affermatosi al FiBL (vedi Bioaktuell 8 | 2019) è basato sui segnali dati dagli animali. I corsi introduttivi in materia si tengono ogni anno.

→ Christophe Notz  
christophe.notz@fibl.org  
tel. 062 865 72 85

📄 [shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > no. ord. 1658 (D)

### Indicazioni sui corsi

Il Servizio per la prevenzione degli infortuni nell'agricoltura (SPIA) offre, su richiesta, corsi di formazione su vari temi relativi al benessere animale, quali il sussurrare agli animali, la manipolazione, la sicurezza e le norme di stabulazione, la pianificazione e l'uso di sistemi di contenimento del bestiame.

→ [spia@bul.ch](mailto:spia@bul.ch)

📄 [www.bul.ch/it-ch/offerte-e-corsi/corsi](http://www.bul.ch/it-ch/offerte-e-corsi/corsi)

Proconseil organizza nei prossimi mesi dei corsi di formazione Reiki (in francese). Il corso introduttivo si tiene l'1 e il 2 dicembre 2021, il corso introduttivo e pratico di quattro giorni il 10, l'11 e il 28 gennaio e il 10 marzo 2022. Per ulteriori informazioni:

→ [j.oberson@prometerre.ch](mailto:j.oberson@prometerre.ch)

📄 [www.prometerre.ch](http://www.prometerre.ch) > Ricerca: Reiki (F)

# Nuovi approcci al benessere animale

Alcuni allevatori ricorrono a pratiche alternative per rendere i loro animali più sani ed equilibrati. Dal sussurrare alle mucche al Reiki, i metodi si moltiplicano, accomunati da una cosa: ogni animale è rispettato quale individuo. Eccone alcuni.

Testo e foto: Claire Muller

## Alla meta sussurrando

Da 15 anni, Armon Fliri sussurra ai giovani tori Angus che tiene nella sua fattoria Sonnenberg a Unterengstringen ZH. «Questo metodo di addomesticamento aiuta a costruire una relazione tra uomo e animale basata sul rispetto reciproco», spiega il contadino bio. Gli ideatori, Monty Roberts e Pat Parelli, provengono dagli Stati Uniti. Il film «L'uomo che sussurrava ai cavalli» lo ha fatto conoscere al mondo intero. «Tutti gli erbivori sono ricettivi al metodo del sussurro», spiega Andrea Accola, istruttore del metodo e docente alla scuola agraria del Plantahof GR. «E si presta benissimo anche con i bovini.» Armon Fliri tiene la prima «ora di sussurro» ai suoi animali quando questi hanno dai nove agli undici mesi al massimo. La lezione inizia con un esercizio di «fuga controllata», senza spaventare l'animale. «Si tratta di rendere chiaro all'animale quello che voglio che faccia, ma al contempo di dargli completa libertà di scelta.» In primo luogo, il detentore dell'animale cerca di ottenere ciò che è noto come approccio «gentile». Si familiarizza dapprima con la cavezza e poi con il bastone, che viene usato come estensione del braccio. Infine, segue il contatto con la mano. L'esercizio ha raggiunto lo scopo quando la persona di fiducia può condurre l'animale con la corda allentata. «Una lezione quotidiana di sussurri di



30-40 minuti per una settimana può portare a risultati incredibilmente duraturi», assicura Andrea Accola. Ma perché funzioni, è necessario un cambiamento di paradigma. «Si deve abbandonare lo status di dominatore e costruire una relazione basata su dignità e fiducia.» Farsi valere con la forza non è una soluzione. «Da quando ho iniziato a usare il metodo del sussurro, i miei animali sono meno stressati e crescono e vivono meglio.»

## La comunicazione intuitiva

Come posso migliorare il rapporto con i miei animali? Come posso familiarizzare con loro in modo che gli interventi nella mandria risultino meno faticosi? Morin Rochat, che nella sua azienda a vendita diretta a Mauraz VD ha una mandria di 40 vacche nutrici Limousine, trova una risposta a queste domande nella comunicazione intuitiva. Si tratta di una sorta di «scambio a distanza» utile a percepire i problemi di un animale. Gli animali vengono inoltre preparati ai cambiamenti radicali, ad esempio nella gestione della mandria o nei trattamenti. «L'approccio è basato sulla meditazione», spiega Héléne Liaudet, che pratica l'osteopatia nel canton Vaud ed è formatrice in comunicazione intuitiva. «È una specie di linguaggio a distanza che avviene a livello mentale attingendo al canale energetico emesso da un animale malato o scomparso.» La comunicazione intuitiva non richiede abilità particolari: «Si può imparare», dice Morin Rochat. La sfida è riconoscere gli animali come individui. Per una sessione



di comunicazione, l'allevatore si apparta e imposta la mente nella giusta modalità. «In uno stato meditativo di profondo rilassamento, vedo chiaramente l'animale davanti a me e

posso sentire come sta. Gli faccio una domanda e percepisco la sua risposta come una sensazione o un'emozione che si può imparare a interpretare.» In questo modo, si possono preparare i vitelli per lo svezzamento, la mandria per il tra-

sferimento sull'alpe o un singolo animale per il viaggio verso il macello. «Conosco i miei animali sempre meglio e l'atmosfera nella stalla e la mia soddisfazione come allevatore sono migliorate molto.»

## Il metodo Souvignet

Lavorare con animali tranquilli: il sogno di ogni detentore di animali. Ludovic Simonet, Jean-Pierre e Didier Buffat lo hanno realizzato facendo della «familiarizzazione» dei loro animali una priorità assoluta. I tre allevatori di Vuarrens VD nel 2014 hanno scambiato le loro vacche da latte con una mandria di cento mucche nutrici Limousine. «I primi tempi non sono stati facili. Quando gli animali arrivavano da noi, non potevamo accarezzarli», dice Jean-Pierre Buffat. Così i tre hanno cercato un modo per costruire un rapporto di fiducia con loro: «Avevamo bisogno di sentirci sicuri con gli animali». Hanno quindi assunto i fratelli Souvignet, due allevatori della Francia centrale, per tenere un corso nella fattoria. I Souvignet hanno sviluppato un metodo oggi ormai riconosciuto in tutta Europa. «Con questo metodo, si riesce a trattare i propri animali senza stress», spiega Eliane Lemaitre, consulente di Proconseil.

I Souvignet consigliano di iniziare dopo lo svezzamento dei vitelli. «Questo è il momento in cui l'animale perde il suo quadro orientativo, ma al contempo è anche particolarmente curioso e aperto alle novità», spiega Ludovic Simonet. Nella fase iniziale viene abituato ad accettare la cavezza e la corda. Dopo aver preso confidenza con l'essere legato, impara a camminare accanto all'uomo. «Si ottiene molto con le carezze, soprattutto sulla spina dorsale, un punto strategico



che calma l'animale, ma anche in altre zone sensibili come le orecchie o le palpebre». Già dopo poche ore di lavoro con i singoli animali, si nota che sono più calmi e si lasciano condurre alla cavezza. Questo vale poi per tutta la mandria. Ti senti al sicuro e gli animali ti lasciano fare se devi intervenire nel pascolo o nella stalla. «È un valore aggiunto anche nelle esposizioni o nei mercati del bestiame», conferma Ludovic Simonet. E riduce anche il rischio di incidenti sul lavoro. I Souvignet tengono regolarmente dei corsi (anche in Svizzera) e divulgano il loro metodo anche attraverso un film.

## Il canale energetico Reiki

L'imposizione delle mani sugli animali? «Se fatta con consapevolezza e fiducia, diventiamo un canale per l'energia», riassume Laurence Peguiron, che affianca il marito Claude nella loro fattoria Gemma a Mex VD. Laurence Peguiron è una terapeuta energetica e ha seguito una formazione Reiki per animali con Nelly Tisserand. La maestra Reiki Nelly Tisserand, della Franca Contea, insegna ai contadini francesi e svizzeri questa pratica originaria del Giappone. «Diarrea nei vitelli, bovini azzoppati, infezioni della mammella, problemi comportamentali: il Reiki è uno strumento che aiuta a guarire i problemi ricorrenti nell'allevamento», precisa. Gli allevatori hanno così uno strumento per alleviare il dolore di un animale, per esempio quando aspettano il veterinario. Il Reiki è un metodo di guarigione «energetico» che interferisce con i campi magnetici emessi dagli esseri viventi. Durante un trattamento l'operatore riequilibra l'energia con le sue mani, senza però rilasciare la propria energia o assumere il dolore dell'animale. «Tuttavia, può sentire il dolore e poi agire di conseguenza», spiega Nelly Tisserand. Non ci vuole un talento speciale, ma bisogna essere disposti ad ascoltare più il cuore che la mente. I Peguiron ricorrono al Reiki ad esempio per preparare la loro mandria al cambio di pascolo. «Un cambiamento di ambiente non è da sottovalutare», di-



cono i Peguiron, che usano il Reiki anche durante i parti difficili o lo svezzamento dei vitelli. «Non si tratta di medicina alternativa, ma piuttosto di un metodo globale e olistico per la cura degli animali», precisa Jean-Luc Oberson, consulente per la produzione animale di Proconseil. I Peguiron notano come il loro atteggiamento verso gli animali sia cambiato radicalmente. «Abbiamo superato una soglia, ora riconosciamo l'identità di ogni animale. E vediamo con occhi diversi sia la nostra professione che i nostri animali.»

# Fatto in casa *industrialmente*

Che siano 180 tonnellate per un dettagliante o 30 chili per conto di una fattoria, la Ottiger Spezialitäten produce marmellata bio per grandi e piccini. Ma ci vorrebbe più frutta svizzera.

Le casse rosse sono già pronte. Manca poco, poi toccherà ai lamponi congelati. Le albicocche, dimezzate, stanno ancora cuocendo nelle tre pentole d'acciaio, ammorbidendosi e sfaldandosi. L'agitatore le muove su e giù come le onde. La frutta gorgoglia, fuma. Il suo dolce profumo si percepisce però a malapena nella piccola sala. L'enorme cappa di aspirazione sta evidentemente facendo il suo dovere. «Quando facciamo la confettura di fragole, è però diverso. Il profumo in quel caso arriva fino al parcheggio», racconta Katja Ottiger, co-direttrice della Ottiger Spezialitäten.

L'azienda, fondata nel 1973 e situata a Ballwil, nel canton Lucerna, impiega una quarantina di persone ed è nota in tutta la Svizzera per le sue marmellate e gelatine. Produce tra l'altro vari tipi di confetture Gemma per il rivenditore al dettaglio Coop, per un totale di 180 tonnellate l'anno. «Inoltre ne produciamo circa due tonnellate per conto di agricoltori bio», dice Katja Ottiger. In parte in quantità molto piccole. Basta un lotto di 30 chilogrammi di frutta, che corrisponde alla capacità di un pentolone. Altre tre tonnellate sono destinate a piccole aziende di lavorazione del latte per la produzione di yogurt bio.

## Dal formaggio alla confettura

Le radici dell'azienda affondano proprio nella lavorazione del latte. Il nonno di Katja, Walter Ottiger, produceva formaggio Emmental nel Seetal lucernese. Lo stesso fece suo figlio Walter junior. Ma non gli bastava. La sua giovane mente creativa diede vita a una specialità di formaggio arricchito da noci, acquistabile ancora oggi. Anche in qualità bio. Le noci venivano applicate al formaggio da casalinghe, impiegate a domicilio. Seguì la fondazione di una società di commercio di formaggi che distribuiva anche marmellata di arance di un produttore terzo. «Quando il produttore è andato in pensione, mio padre ne ha acquistato la ricetta», dice Katja Ottiger. Poco dopo Walter senior iniziò a preparare la marmellata in una cucina improvvisata in un garage. Gli Ottiger passarono così dal formaggio alla confettura. Il resto è storia.

Oggi la Ottiger Spezialitäten produce marmellate industrialmente, ma continua a utilizzare lo slogan «fatto in casa». Ma si giustifica. L'azienda non ricorre a processi tecnologici alimentari speciali. La produzione non differisce molto da quelle delle tradizionali confetture casalinghe. Lo si nota anche dallo «chef della marmellata», che passa ogni minuto da una pentola di albicocche all'altra, dando il suo tocco. Martin Kunz Ottiger, co-direttore e direttore tecnico, spiega: «Scaldiamo la frutta con una miscela di poco zucchero e pectina, la lasciamo sobbollire per alcuni minuti mescolando costantemente. Infine, aggiungiamo lo zucchero vero e proprio e un po' di succo di limone concentrato come booster per la gelifi-

cazione, e lasciamo cuocere il tutto ancora per alcuni minuti, a fuoco molto lento.» L'obiettivo è quello di raggiungere un equilibrio armonioso fra acidità e dolcezza, in modo da esaltare il sapore della frutta. Anche la consistenza è importante dal punto di vista sensoriale.

Una produzione così accurata e tradizionale dipende da materie prime della migliore qualità. «Nel settore convenzionale lavoriamo con gli stessi commercianti di frutta da quasi mezzo secolo e nel bio sin dalla nostra certificazione Gemma nel 2013», racconta Katja Ottiger. Queste relazioni così strette risultano paganti soprattutto nel settore bio, in cui molti frutti sono importati dall'estero. Le albicocche, per esempio, provengono da Turchia, Ungheria e Bulgaria, i fichi dalla Turchia, le arance da Spagna e Italia, i manghi del commercio equo dall'India. Quasi tutte le bacche arrivano dall'Europa dell'est e dalla Scandinavia, in parte dalla raccolta selvatica certificata bio.

## Cercasi aziende bio per l'industria

Prugne, ciliegie da alberi ad alto fusto e mele cotogne sono sempre svizzere. In genere le ciliegie bio, dice Martin Kunz Ottiger, si trovano facilmente. Ma non quest'anno. «A causa del raccolto scadente, non ne abbiamo ricevute», lamenta. Per fortuna nelle celle frigorifere c'erano ancora le riserve del 2020. Anche le mele cotogne non sono di facile coltura. «Un anno abbondano, l'altro scarseggiano. È una lotteria.»

Ciò che manca, sostiene Martin Kunz Ottiger, sono le aziende bio svizzere disposte a produrre solo per l'industria.



La confettura di albicocche come fatta in casa, ma su scala più grande.



La marmellata viene immessa nella riempitrice mediante un tubo.

Attualmente chi ha della bella frutta preferisce venderla sul mercato dei prodotti freschi, a causa dei prezzi migliori. La frutta danneggiata va invece all'industria della trasformazione. «Lo capisco. La produzione bio è più cara e le rese sono inferiori.» È un dato di fatto: gli svizzeri sono disposti a pagare di più per i prodotti naturali crudi che per quelli lavorati. E questo rende più difficoltoso ottenere prodotti bio svizzeri di alta qualità.

Un'ulteriore preoccupazione è lo zucchero. «Ovviamente è possibile procurarsi zucchero bio svizzero. La domanda è: quanto?» La quantità disponibile non basta affatto per produrre tutte le confetture bio e l'industria dello zucchero deve acquistare barbabetole bio dalla Germania. Solo pochi anni fa, tutto lo zucchero bio svizzero andava al commercio al dettaglio. Pensando sarebbe bastato per tutti, dice Martin Kunz Ottiger, una parte è stata sbloccata per l'industria. «Purtroppo, non ha funzionato. Lo zucchero bio scarseggia di nuovo.»

### Riempire e proseguire

Le albicocche sono ormai pronte. Lo «chef della marmellata» le versa in un piccolo serbatoio su ruote. Due impiegati collegano con un tubo il contenitore alla macchina di riempimento, completamente automatica, ma non priva di un certo fascino d'altri tempi. Non appena i vasetti sono pieni e sigillati, vengono capovolti a macchina. Katja Ottiger spiega: «La confettura calda sterilizza l'interno del coperchio. La rotazione impedisce inoltre che i pezzi di frutta affondino. Proprio come si fa in casa.» Una volta raffreddati, i vasetti vengono infine etichettati e confezionati.

La Ottiger Spezialitäten oggi produce confetture bio due giorni la settimana. Nel 2020, a causa di pandemia, lockdown e telelavoro, le vendite sono temporaneamente aumentate fino al 30 per cento rispetto al 2019. «Oggi segniamo ancora

il sei per cento in più», dice Katja Ottiger. Sempre più persone fanno colazione a casa. Inoltre, della marmellata si fa volentieri scorta, data la sua conservabilità. Ma anche se le cose dovessero cambiare di nuovo, il mercato bio resta un settore promettente. Lo dimostra la nuova confettura di rabarbaro bio svizzero, disponibile da ottobre.

Un'altra recente novità riguarda i vertici della Ottiger Spezialitäten a fine anno, infatti, Katja Ottiger lascerà l'azienda dopo 27 anni, di cui 21 trascorsi alla direzione. Nel nuovo gruppo direttivo l'ex marito Martin Kunz Ottiger sarà affiancato da



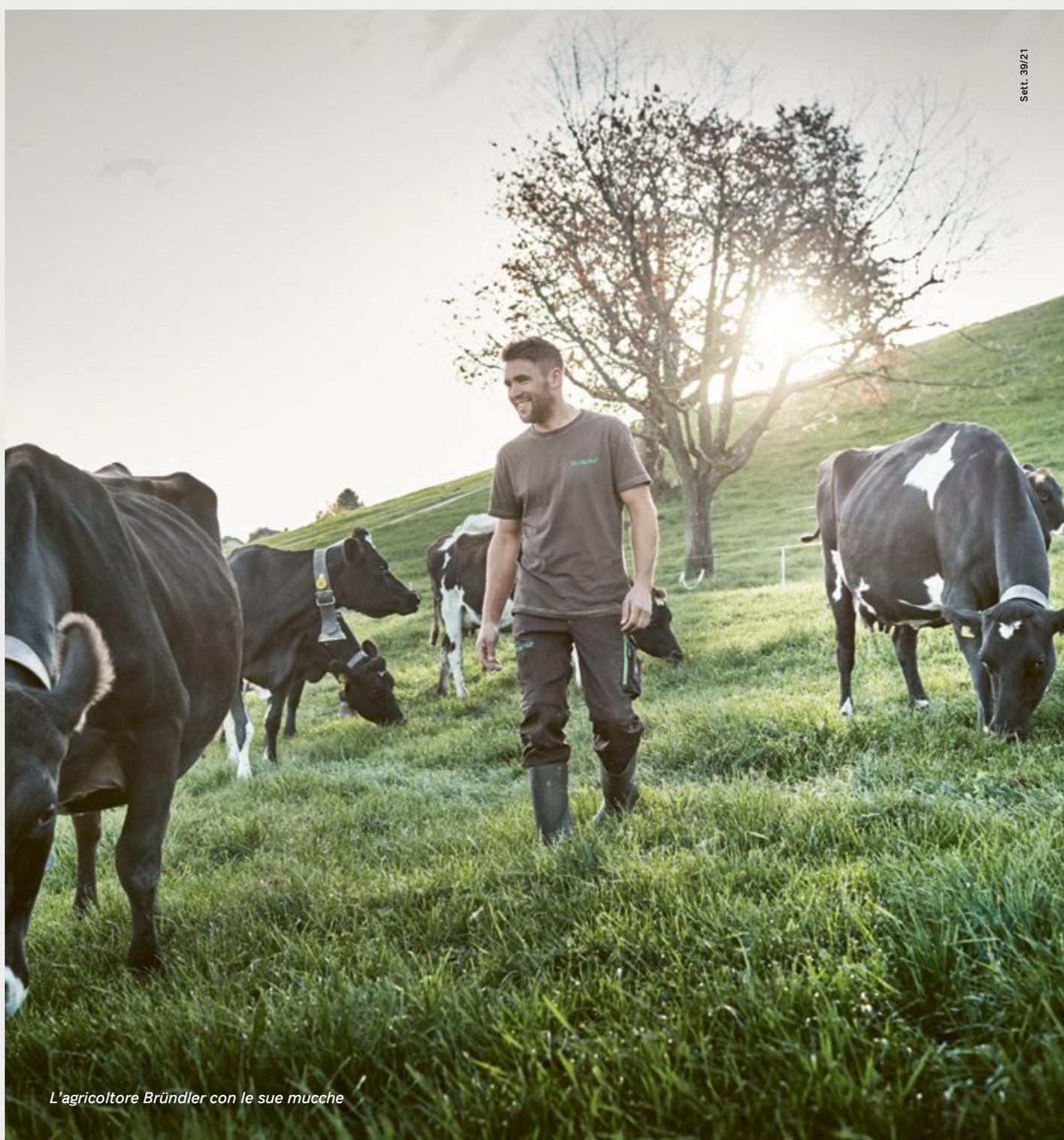
La direzione (da sinistra): Katja Ottiger (uscente), Nadine Preisig, Martin Kunz Ottiger. Manca Monika Feuerlein.

Nadine Preisig, finora responsabile delle vendite, e da Monika Feuerlein, finora responsabile della qualità. «Prossimamente mi piacerebbe fare uno stage in un'azienda che produce frutta o bacche», afferma Katja Ottiger, ora pronta a mettersi in gioco sull'altro fronte. René Schulte

[www.hausgemacht.ch](http://www.hausgemacht.ch) (F e D)

I vasetti di confettura di albicocche bio raffreddati sono pronti sul nastro trasportatore per l'etichettatura. Foto: René Schulte





*L'agricoltore Bründler con le sue mucche*

## Naturale.

Perché è naturale prendersi cura dell'ambiente e delle sue risorse. Qui e in ogni altra parte del mondo.

## Giusto.

Perché è giusto trattare la natura e i suoi prodotti con rispetto e agire in modo sostenibile.

## Buono.

Perché è una cosa buona farsi del bene senza avere rimorsi di coscienza, in armonia con la natura.

**naturaplan**



**Naturale. Giusto. Buono.**

**coop**

Per me e per te.



## Calendario dei corsi

Il calendario dei corsi FiBL 2021-2022 propone a partire da novembre 2021 oltre 50 eventi di formazione continua su vari argomenti concernenti agricoltura e trasformazione bio. Tra le novità un corso in presenza in Ticino e diversi eventi online. Il programma dettagliato sarà pubblicato nell'agenda di [bioattualita.ch](http://bioattualita.ch) circa quattro settimane prima dell'inizio dei singoli corsi. Il calendario in forma cartacea è allegato a questo numero della rivista e si può scaricare in forma elettronica dal sito del FiBL. *lua*

📄 [www.fibl.org](http://www.fibl.org) > Sedi > Svizzera > Colonna di destra > Calendario dei corsi  
📄 [www.bioattualita.ch](http://www.bioattualita.ch) > Agenda

## Nuovo consulente FiBL

Da agosto 2021 Mathias Christen è il nuovo consulente del FiBL per la campicoltura. Di formazione carpentiere, ha dapprima lavorato come progettista in un'azienda di costruzioni in legno. Dopo due estati trascorse con la famiglia su un alpeggio e uno stage in ambito agricolo, ha optato per una seconda formazione e conseguito un bachelor in agronomia specializzandosi in scienze vegetali e agroecologia presso l'HAFL a Zollikofen. *lua*

→ [mathias.christen@fibl](mailto:mathias.christen@fibl)  
tel. 062 865 63 63



## FiBL vince il premio SHIFT

Il progetto del FiBL Syscom, che compara lungo termine i sistemi agricoli nei Tropici, ha ricevuto il prestigioso premio SHIFT per la ricerca agroecologica trasformativa al servizio dello sviluppo sostenibile. Le fondazioni Biovision e Agropolis assegnano il premio ai progetti utili alla trasformazione dei sistemi alimentari. Il progetto Syscom ha convinto la giuria indipendente e si è imposto su altri 27 candidati. Nell'ambito del progetto il FiBL studia dal 2007 come l'agricoltura ecologica possa essere redditizia anche nelle zone tropicali e contribuire allo sviluppo sostenibile. *lua*

📄 [systems-comparison.fibl.org](http://systems-comparison.fibl.org) (E)



## Nuova nomina al FiBL

Jörn Sanders da gennaio 2022 dirigerà il Dipartimento di scienze economiche e sociali del FiBL. Già collaboratore scientifico del FiBL dal 2001 al 2010, ha poi guidato il Dipartimento ambiente e sostenibilità dell'Istituto Johann Heinrich von Thünen a Braunschweig. Interessato a contribuire alla risoluzione delle sfide ecologiche del nostro tempo, Jörn Sanders subentra al gruppo direttivo ad interim formato da Bernadette Oehen e Christian Schader. In precedenza il Dipartimento era stato diretto per molti anni da Matthias Stolze. *lua*



## Dossier alimentazione

Il dossier «Nachhaltigkeit und Qualität biologischer Lebensmittel» è stato completamente rivisto ed è scaricabile gratuitamente oppure ordinabile in versione cartacea a pagamento nello shop del FiBL. Incentrato sulla produzione alimentare bio e una strategia nutrizionale sostenibile, è stato elaborato dal FiBL in collaborazione con la rete scientifica internazionale per la qualità e la salute degli alimenti FQH (Food Quality & Health). *lua*

📄 [shop.fibl.org](http://shop.fibl.org) > no. ord. 1405 (D)

## Ricerca partecipativa in orticoltura

Il FiBL sta lanciando un progetto pilota di un anno di ricerca partecipativa nella produzione di verdure bio. Gruppi di persone provenienti dalla pratica, dalla ricerca e dalla consulenza si incontrano per indagare le diverse sfide produttive che toccano le aziende agricole e cercano insieme di elaborare soluzioni. Interessati al progetto? Annunciatevi! *Anja Vieweger, FiBL*

→ [anja.vieweger@fibl.org](mailto:anja.vieweger@fibl.org)  
tel. 062 865 72 36

## Vita produttiva delle vacche da latte

Le vacche da latte raggiungono la massima resa alla terza o quarta lattazione, ma spesso non vivono così a lungo. Nel 2020 il FiBL, con Agridea, l'HAFL e altri partner, ha avviato un progetto sulla durata di utilizzo delle vacche da latte svizzere per indagarne le cause. I primi risultati saranno presentati e discussi in quattro workshop, in tedesco e francese. *Rennie Eppenstein, FiBL*

### Date e iscrizioni ai workshop

21. 10. 2021 a Lindau ZH; 27. 10. 2021 a Landquart GR; 11. 11. 2021 a Zollikofen BE  
📄 [agridea.abacuscity.ch](http://agridea.abacuscity.ch) > Suche: Nutzungsdauer  
12. 11. 2021 in Grangeneuve FR  
📄 [agridea.abacuscity.ch/fr](http://agridea.abacuscity.ch/fr) > Rechercher: durée de vie productive

## Gestione delle acque – cooperazione con Naturland

La gestione sostenibile delle risorse idriche è indispensabile per ottenere terreni fertili e un ecosistema intatto a lungo termine. L'organizzazione tedesca del bio Naturland e Bio Suisse perseguono gli stessi obiettivi in questo senso e nel quadro di una cooperazione stanno perciò sviluppando ulteriormente i loro standard internazionali. La prima tappa è il comune Piano di gestione delle risorse idriche (PGRI) del 2021. Per le aziende certificate Naturland e Bio Suisse significa dover gestire un unico PGRI. Ciò migliora anche le procedure di controllo e certificazione. Un'altra novità è la guida per le aziende, con numerose informazioni specifiche sull'irrigazione ed esempi di migliore prassi. La cooperazione fra Naturland e Bio Suisse è stata nel frattempo regolata anche contrattualmente, aprendo la possibilità a medio termine del reciproco riconoscimento di controlli e certificazioni. La parificazione verrà raggiunta a tappe entro il 2023. *Anna Lochmann, Bio Suisse*

«Linee guida di Naturland e Bio Suisse per una gestione sostenibile delle risorse idriche»:

📄 [partner.bio-suisse.ch](https://partner.bio-suisse.ch) > Trasformatori & Commercianti > Importazioni con Bio Suisse > Documenti e download > Promemoria & Modelli

## Il controverso Rodenator

I topi sono gli organismi nocivi di gran lunga più dannosi nelle colture e possono causare ingenti perdite. Senza una lotta efficace, la coltivazione risulta quasi impossibile. Le attuali direttive di Bio Suisse consentono la cattura mediante trappole, la gassificazione con CO e l'uso di dispositivi a gas, in particolare il Rodenator. La legge federale sulla protezione degli animali richiede ora un'uccisione senza prolungate sofferenze. Tuttavia, con i dispositivi di gassificazione o il Rodenator l'effetto mortale non è sempre garantito, anche se un uso corretto riduce notevolmente questo pericolo. Un recente procedimento legale nel canton Argovia ha evidenziato come l'impiego del Rodenator sia al momento poco chiaro dal profilo giuridico. Bio Suisse raccomanda quindi cautela nell'uso e il ricorso a specialisti che possano consigliare valide alternative. L'uso del Rodenator risulta problematico soprattutto nelle zone residenziali a causa dell'inquinamento acustico e, come dimostrano i casi portati in giudizio, comporta un rischio giuridico per l'utente. Bio Suisse seguirà da vicino gli ulteriori sviluppi. *Beatrice Scheurer, Bio Suisse*

## Un terzo toro per l'IA

Presso Swissgenetics è ora in vendita il seme del toro di razza Swiss Fleckvieh (SF) Caro per l'inseminazione artificiale (IA). Caro proviene dall'azienda bio della famiglia Braun a Rothrist AG. Ha ottime caratteristiche funzionali e discende da una famiglia di vacche longeve. La madre, foraggiata al pascolo senza antibiotici né mangimi concentrati, ha fornito circa 70 000 chili di latte con il 4,16 per cento di grasso e il 3,45 per cento di proteine in nove lattazioni. Caro tramanda grandezza contenuta ed è un perfetto toro da pascolo. Il seme di Kingboy (SF) e Jansrud (Razza Bruna) è disponibile già dalla primavera. Original Braunvieh e Simmental seguiranno in inverno. *Anet Spengler, FiBL*

📄 [www.taureaux-ia-bio.ch](http://www.taureaux-ia-bio.ch) (F e D)



**Mühle Rytz AG**  
Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner bio

# Cerchiamo nuovi produttori di soja

**Vi consigliamo molto volentieri**

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen Tel. 031 754 50 00  
[www.muehlerytz.ch](http://www.muehlerytz.ch), [mail@muehlerytz.ch](mailto:mail@muehlerytz.ch)

## Nuovi criteri Quadrifoglio

I gruppi di allevatori bio hanno rivisto di criteri per il conferimento del logo Quadrifoglio ai tori per l'inseminazione artificiale. Ora anche i giovani tori possono ottenerlo se superano di cinque punti il valore soglia della prova in progenie. I tori di razza Bruna devono ora raggiungere un numero di cellule minimo pari a 100; per le razze Swiss Fleckvieh e Simmental il valore carne FIV deve essere almeno 90; i tori Holstein (RH e HO) per il criterio «foraggio economizzato» devono segnare un valore minimo di 100. Tutti gli altri requisiti restano invariati. *Anet Spengler, FiBL*

📄 [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Élevages > Bovins > Sélections > Taureaux d'IA > Critères de choix (F e D)

# Assemblea dei delegati e cerimonia anche per chi resta a casa

Più immediato di così non potrebbe essere. Da quest'autunno anche gli agricoltori bio che non sono delegati possono assistere in livestream all'assemblea della loro associazione.

Volendo trovare un solo aspetto positivo nella crisi legata al coronavirus, sarebbe forse questo: l'assemblea dei delegati (AD) tenutasi online scorso aprile ha fatto nascere l'idea di trasmettere in diretta streaming anche le future assemblee in presenza.

Per la prima volta, in occasione dell'AD del 17 novembre 2021, gli associati potranno seguire in diretta i dibattiti dei propri rappresentanti. Chiunque farà richiesta di un codice di accesso il giorno dell'AD, potrà parteciparvi (vedi sotto). Il diritto di parola e di voto saranno ovviamente riservati ai delegati, che potranno votare solo sul posto. Non si terrà alcuna votazione online parallela.

## Tre proposte

Il consiglio direttivo di Bio Suisse sottopone due proposte ai delegati, che dovranno quindi esprimersi su un piano di uscita che ponga fine all'uccisione dei pulcini (vedi Bioattualità 3|21) e decidere gli obiettivi in merito alla formazione di base bio.

Una terza proposta, giunta entro i termini, riguarda un tema ben noto. Si richiede nuovamente che le direttive Bio Suisse autorizzino lo spermasexing (vedi Bioattualità 8|20). L'AD dello scorso autunno aveva deciso a stretta maggioranza di bocciare la proposta, già respinta in una precedente AD.

## Bio Suisse festeggia 40 anni

Il fatto che proprio questa AD sia fruibile online, calza a pennello. Anche chi è rimasto a casa potrà così seguire la cerimonia di festeggiamento per i 40 anni di Bio Suisse, che si terrà a conclusione dell'assemblea.

L'evento inizia alle 16.30 con un discorso del presidente Urs Brändli. Il programma prevede anche una tavola rotonda incentrata sul motto del giubileo «Bio ieri. Bio oggi. Bio domani.». Per evitare di limitarsi ai toni celebrativi, a tenere acceso il dibattito ci sarà il moderatore di «Kassensturz» Ueli Schmezer. L'attenzione andrà rivolta soprattutto al futuro di Bio Suisse e ai suoi obiettivi.

A tutti i partecipanti, sul posto e a casa, verrà offerta anche una chicca visiva: il freschissimo film del giubileo, di dodici minuti. Opera del regista Simon Baumann, noto per il pluripremiato documentario «Zum Beispiel Suberg», regalerà al pubblico un suggestivo e attento ritratto di Bio Suisse.

Stephanie Fuchs

## Ordine del giorno provvisorio dell'assemblea dei delegati del 17 novembre 2021

Situazione a chiusura di redazione

### 1 Affari statutari

1.1 Saluto, ordine del giorno, scrutatori

1.2 Verbale dell'AD del 14 aprile 2021

1.3 Approvazione pianificazione annuale e preventivo 2022

### 2 Proposte

2.1 Piano di uscita uccisione di pulcini, proposta del consiglio direttivo

2.2 Autorizzazione spermasexing, proposta di Bio Schwyz, Bioring Appenzellerland, Bioland Liechtenstein e Bio Grischun

2.3 Obiettivi formazione di base bio, proposta del consiglio direttivo

### Assegnazione Grand Prix Bio Suisse

### 3 Informazioni

## Segue cerimonia per i 40 anni di Bio Suisse



### Documentazione AD definitiva

L'ordine del giorno definitivo dell'AD autunnale sarà disponibile con la pubblicazione online di questo numero e includerà tutti gli allegati.

[partner.bio-suisse.ch](https://partner.bio-suisse.ch) > Su di noi > Associazione > Assemblea dei delegati (AD) > Documentazione AD (F e D) → Verbandsmanagement Bio Suisse  
[verband@bio-suisse.ch](mailto:verband@bio-suisse.ch)  
tel. 061 204 66 66

### Come seguire l'AD in diretta streaming

1. Accedere a [www.onlineevent.ch/biosuissestreamdv](https://www.onlineevent.ch/biosuissestreamdv)
  2. Inserire i dati nel modulo di accesso. Attenzione: sarà possibile farlo solo il giorno stesso dell'AD.
  3. Attendere la ricezione del codice di accesso via e-mail.
  4. Inserire il codice nel modulo: è fatta!
- [www.onlineevent.ch/biosuissestreamdv](https://www.onlineevent.ch/biosuissestreamdv)

# Un incontro tra generazioni

**Simpatica serata nell'ambito dei festeggiamenti dei 40 anni di Bio Suisse, con uno scambio di opinioni tra Renzo Cattori e Adrian Feitknecht.**

Nell'ambito dei festeggiamenti per i 40 anni di Bio Suisse, Bio Ticino ha proposto tra sabato 11 e sabato 18 settembre una settimana ricca di eventi, tra cui due conferenze che si sono potute svolgere in presenza dopo un lungo periodo d'incontri prevalentemente online. Alcuni partecipanti hanno preferito, per comodità o per necessità, seguire l'evento online, ma per gli altri trovarsi a Monte Carasso, e poi a Pambio Noranco, dopo un ricco e gustoso aperitivo è stato un bel momento conviviale, apprezzato da Bio Ticino, dai presenti e dai relatori.

La prima serata, lunedì 13 settembre 2021 presso l'Antico convento delle Agostiniane, ha visto protagonisti Renzo Cattori e Adrian Feitknecht per una sorta di scontro-incontro tra generazioni. Il primo è di fatto uno dei pionieri dell'agricoltura biologica, avendo intrapreso questa via già nel lontano 1986. Il secondo, anche membro di comitato in Bio Ticino, rappresenta invece la nuova generazione, grazie alla conversione dell'azienda di famiglia Al Ramello, avvenuta dal 2017.



Renzo Cattori (al centro) e Adrian Feitknecht (a destra) durante il simpatico incontro intergenerazionale; a sinistra Gabriele Bianchi.



Il ricco aperitivo offerto presso l'Antico convento delle Agostiniane di Monte Carasso. Foto: Bio Ticino

## Produrre per l'ambiente

Moderata da Gabriele Bianchi, presidente di Bio Ticino, la serata è stato un simpatico momento dove i due protagonisti si sono raccontati, per poi scambiarsi opinioni e idee sul passato, il presente e il futuro dell'agricoltura biologica.

Per Renzo Cattori, che gestisce un'azienda prevalentemente orticola, in precedenza anche con campicoltura, l'essenziale nel biologico è saper osservare il terreno, perché è la base e «bisogna nutrire il terreno, non le piante». Già co-fondatore della cooperativa ConProBio, l'agricoltore di Cadenazzo ha saputo negli anni crescere gradualmente, trovando le soluzioni adatte, facendo esperienze, sbagliando e imparando dall'osservazione delle colture. La scelta del biologico è stata per lui anche una sfida, essendo il bio in quegli anni poco conosciuto e addirittura mal visto dai «collegli convenzionali». Renzo ha dunque dovuto lottare anche contro le critiche e un certo scetticismo per trovare un equilibrio e infine un metodo di produzione in sintonia con la natura, dove, come ribadito più volte, il terreno sano e vivo è essenziale per il successo.

I suoi prodotti hanno dovuto farsi strada in un mercato all'epoca ancora dominato da quelli convenzionali, dove degli ortaggi con qualche difetto erano malvisti e rifiutati. «Oltretutto il biologico iniziava a farsi conoscere, ma qui in Ticino eravamo veramente agli inizi e ho dunque dovuto trovare e crearmi la clientela, per esempio al mercato di Locarno, oltre Gottardo, oppure partecipando alla creazione della ConProBio», ha spiegato Renzo. Ancora oggi, seppure il biologico sia entrato ormai in modo importante anche nella grande distribuzione e nelle case di molti consumatori, Renzo ha mantenuto i suoi clienti, producendo, come dice lui, «soprattutto per l'ambiente», senza pensare troppo al consumatore. Coltivare degli ortaggi senza l'ausilio di sostanze chimiche di sintesi è, infatti e in ogni caso, un successo per la natura.

## Anche con il bio funziona

Adrian Feitknecht, giovane di 33 anni, ha invece iniziato a pensare al biologico solo qualche anno fa, quando ha ripreso l'azienda di famiglia e soprattutto quando un acquirente gli ha proposto di passare al bio. «Producevamo già in modo estensivo, soprattutto alcuni settori, come l'allevamento di suini, che già avveniva all'aperto. Per questo un cliente ci ha stuzzicato, chiedendoci di passare al biologico. Inizialmente ero scettico sulla possibilità di convertire l'intera azienda al biologico, ma poi, dopo i primi esperimenti e i dovuti accorgimenti ci siamo accorti che anche con il bio funzionava tutto bene», racconta il gestore dell'azienda Al Ramello di Cadenazzo, che dal 2019 è certificata Bio Suisse. Un'entità che annovera una superficie agricola utile di circa 90 ettari e, oltre ai maiali d'ingrasso, anche 80 mucche da latte.

La coltura principale è il mais da granella, accompagnato da frumento panificabile, soia da tofu, patate precoci da consumo e da chips, oltre a prati foraggeri. Poi c'è anche l'orzo per la malteria, un nuovo ramo aziendale che Adrian ha avviato ultimamente con un amico, notando come in Ticino ci siano oltre una trentina di birrifici, ma nessuna malteria e nessun malto

indigeno, seppure l'orzo sia una coltura che ben si adatta alle condizioni del nostro cantone.

Come avvenuto a inizio della conversione con il latte, quando Adrian aveva trovato perlomeno «strano» che in Ticino non esistesse nei supermercati il latte biologico ticinese, per la birra dovrebbe essere lo stesso, con l'aggiunta che il malto d'orzo locale non esiste neppure in varietà convenzionale. L'idea che in futuro chi vorrà acquistare il malto d'orzo per la produzione di una birra 100 per cento locale potrà averlo solo in qualità biologica è un bel passo avanti, che contribuirà a rafforzare il concetto che «anche con il bio funziona». *Elia Stamanoni, Bio Ticino*



**Informazioni Bio Ticino**

Associazione Bio Ticino, % Valentina Acerbis-Steiner  
Via Cantonale 39b, 6930 Bedano

→ [info@bioticino.ch](mailto:info@bioticino.ch)

tel. 079 263 27 89

[www.facebook.com/BioTicino](https://www.facebook.com/BioTicino)

[www.bioticino.ch](http://www.bioticino.ch)

Con elenco dei prodotti biologici ticinesi disponibili presso le aziende.

**Bioattualità dall'archivio: al bio occorre equità**



Nel 2004 Bioattualità denunciava i salari bassi e le condizioni di lavoro precarie nell'agricoltura bio in Svizzera e all'estero. Foto: Bioattualità

«Anche il mondo bio deve diventare sociale», scrivevamo nel 2004. Ora lo è. Ma dovrà esserlo di più.

Il numero 9|04 di Bioattualità evidenziava un quadro desolante: il settore bio aveva reso obbligatori protezione ambientale e benessere animale, lasciando però gran parte delle questioni sociali al libero mercato. I più colpiti erano i lavoratori agricoli. Ne era un esempio il cosiddetto orto d'Europa, ad Almería in Spagna. I pomodori e le altre verdure destinate ai nostri supermercati occupavano circa 40 000 ettari. Una piccola parte era contrassegnata dalla Gemma ed esportata in Svizzera, spesso a prezzi sorprendentemente bassi. E ciò era possibile perché molti braccianti percepivano salari bassi illegali, come riporta-

to da «Kassensturz». Anche nel 2018 la trasmissione confermava gli abusi, ma senza distinguere fra produzione bio e convenzionale.

Pure nelle aziende bio svizzere – si leggeva nel 2004 – le cose non andavano per il meglio in merito alle condizioni dei lavoratori. La necessità di molta manodopera stagionale, anche con poco preavviso, rendeva le assunzioni non sempre del tutto legali.

Da allora Bio Suisse mira, nel Paese e all'estero, a migliorare la situazione. Nel 2004 ha firmato il Manifesto per un'agricoltura socialmente sostenibile. Nel 2007 ha introdotto nelle direttive i requisiti sociali. Nel 2011 la direttiva per le relazioni commerciali eque e l'anno dopo il codice di condotta relativo al commercio di prodotti Gemma. Nel 2020 adotta una strategia per un'efficace

audit sociale nell'ambito dei controlli bio all'estero, da implementare a tappe. «Ora stiamo davvero premendo l'acceleratore su questo tema», dice il suo direttore Balz Strasser.

Certe carenze permangono in tutto il settore. Per esempio, ben oltre la metà delle contadine svizzere non riceve un salario in contanti per il lavoro svolto in fattoria. Sulla carta esse risultano senza attività lucrativa. Non hanno quindi un reddito AVS proprio e non sottostanno all'assicurazione contro gli infortuni obbligatoria; e, in caso di divorzio, senza una busta paga difficilmente potranno dimostrare di aver lavorato per anni. *bg*

Il testo originale d'archivio è disponibile sul sito:

[www.bioattualita.ch](https://www.bioattualita.ch) > Rivista > Bioattualità 8 | 2021

## Impressum

### 30° anno, 2021

Bioattualità (I), Bioactualités (F),  
Bioaktuell (D)

La rivista esce dieci volte all'anno  
nelle tre lingue.

Prezzo abbonamento ann.: fr. 53.-  
Prezzoabbonamentoestero: fr. 67.-  
www.bioattualita.ch > Rivista

### Tiratura

Tedesco: 7081 esemplari  
Francese: 1220 esemplari  
Italiano: 305 esemplari  
Copie stampate: 9433 esemplari  
Copie inviate: 8605 esemplari  
(autentica notarile, 2020)

### Stampa

AVD Goldach AG, www.avd.ch

### Editore

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

### Progetto grafico

Büro Häberli, www.buerohaerberli.ch

### Carta

BalancePure (80 g/m<sup>2</sup>),  
Blauer Engel, EU Ecolabel,  
100 % fibre riciclate FSC

### Traduzioni

Valeria Wyler  
(salvo testi di Elia Stampanoni)

### Redazione

Stephanie Fuchs (sf),  
caporedattrice, Bio Suisse  
Beat Grossrieder (bg), FiBL  
Aline Lüscher (lua), FiBL  
Claire Muller (cm), Bio Suisse  
Theresa Rebholz (tre), FiBL  
René Schulte (schu), Bio Suisse  
redazione@bioattualita.ch  
tel. +41 (0)61 204 66 63

### Impaginazione

Simone Bissig, FiBL

### Redazione online

Ania Biasio (abi), FiBL  
Flore Lebleu (fl), FiBL  
Nathaniel Schmid (nsc), FiBL  
redazioneweb@bioattualita.ch

### Annunci

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

### Edizione

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

### www.bioattualita.ch

Scaricare la rivista (PDF):  
www.bioattualita.ch > Rivista  
Utente: bioattualita-8  
Password: ba8-2021

## L'impegno per portare avanti lo sviluppo dell'agricoltura biologica.

Bio Suisse ha bisogno del know-how di esperti innovativi e motivati di scienze e tecnologie disposti a portare avanti lo sviluppo dell'agricoltura biologica, della Gemma e del mercato bio. A causa delle dimissioni del personale preposto, a partire da gennaio 2022 cerchiamo nuovi

### membri per la commissione del marchio trasformazione e commercio (CMT)

All'interno della CMT vi occuperete, insieme a colleghi esperti, dell'interpretazione e dell'ulteriore sviluppo delle direttive Bio Suisse nell'ambito della trasformazione e del commercio. La CMT è un organo dell'assicurazione della qualità che supervisiona il rilascio e la revoca del marchio collettivo Gemma ai certificatori nonché la conformità alle direttive Bio Suisse dell'attività operativa del segretariato centro e. Elaborerete le prescrizioni e il regolamento delle sanzioni per la certificazione e vi occuperete dei casi di precedenza. Fornirete inoltre consulenza alla commissione qualità su questioni tecniche e strategiche.

Le attività che porterete avanti all'interno della CMT vi offriranno l'opportunità di arricchirvi di nuove esperienze e di confrontarvi con sfide estremamente stimolanti all'interno di un team propositivo. L'impegno previsto comporta circa dieci giornate lavorative all'anno, comprensive di sedute e preparazione. La lingua in cui si tengano le sedute è il tedesco, tuttavia i membri devono essere anche in grado di seguire le discussioni in francese. Avete esperienza nei seguenti ambiti: tecnologia, trasformazione, controllo o scienza degli alimenti e/o scienze naturali, assicurazione della qualità o analisi sensoriale, preferibilmente nel settore della trasformazione del latte, del grano e della carne. Avete ottime capacità di riconoscere alimenti, odori e sapori di qualità eccellente. Siete disposti a impegnarvi per l'agricoltura biologica e lo sviluppo sostenibile e non ad approfondire le questioni legate a qualità e mercato. I membri delle commissioni del marchio non possono assumere mansioni strategiche o dirigenziali in alcun ente di controllo o certificazione; prima di essere scelti, devono rendere note al consiglio direttivo le proprie relazioni di interesse.

**Siete interessati?** Inviatene la vostra candidatura, con tanto di curriculum, entro l'31 ottobre 2021 a Bio Suisse, gestione dell'associazione, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Base o inviate un'email [verband@bio-suisse.ch](mailto:verband@bio-suisse.ch) Claudia Gregori (079 502 00 12), membro del consiglio direttivo, e Diana Eggerschwiler (061 204 66 97), gestione dell'associazione, saranno lieti di rispondere alle vostre domande.

