Olten, le 17 novembre 2010

Communiqué de presse

Assemblée des délégués de Bio Suisse à Olten
Continuer de développer l'agriculture biologique

Lors de leur assemblée d'automne, les délégués des organisations membres de Bio Suisse ont adopté à Olten une série de mesures pour dynamiser la poursuite du développement de l'agriculture biologique. Le cinquième Prix d'encouragement de Bio Suisse va aussi dans la même direction: il a été décerné à l'association alpinavera pour son concept novateur de boulangerie qui ouvre de nouvelles perspectives à la culture biologique des céréales en Suisse et en particulier dans les régions de montagne.

Les 91 délégués présents ont adopté une série de mesures pour dynamiser la poursuite du développement et du renforcement de l'agriculture biologique. Un jalon important a par exemple été posé avec la décision d'investir 150'000 francs de plus dans la sélection végétale et animale biologique, ce qui permettra notamment de sélectionner des variétés résistantes aux maladies et bien adaptées aux conditions de l'agriculture biologique. La sélection variétale biologique diminue aussi la dépendance de l'agriculture à l'égard des variétés dites hybrides produites par les grandes multinationales semencières. Les déléguées ont aussi décidé d'investir d'importants moyens financiers pour renforcer les organisations membres de Bio Suisse, qui vont lancer avec leur fédération plusieurs projets destinés à améliorer l'attractivité de l'agriculture biologique en vue d'augmenter le nombre de reconversions, surtout parmi les producteurs de grandes cultures et de cultures spéciales.

Le Pain du Bouquetin créé par alpinavera reçoit le Prix d'encouragement 2010 de Bio Suisse
L'association alpinavera s'engage activement pour la commercialisation des produits des régions de montagne dans le but de mieux faire connaître au consommateur la grande diversité des spécialités montagnardes. En lançant le Pain du Bouquetin fabriqué avec des céréales Bourgeon produites dans nos montagnes, cette association supracantonale a mis sur le marché le premier produit développé par elle-même, nommé Capricorn-Brot en allemand parce que *capricorn* est le nom romanche du bouquetin, dont les cornes ont inspiré la forme donnée à ce pain. Le mélange de farines biologiques utilisé pour faire ce pain est distribué par la coopérative Gran Alpin de Tiefencastel, qui regroupe une petite cinquantaine de céréaliculteurs Bourgeon.

«En Suisse en général et dans les régions de montagne en particulier, les cultures de céréales sont de plus en plus soumises à la pression des prix et de la libéralisation des marchés. Alpinavera a donc créé un pain génial pour contrer cette tendance»: c'est par ces mots que la paysanne bio et conseillère nationale Maya Graf, la présidente du jury, a souligné qu'alpinavera apporte ainsi une contribution entrepreneuriale au développement durable de l'agriculture biologique: «du point de vue écologique parce que les céréales sont produites conformément au Cahier des charges du Bourgeon, du point de vue économique parce que cette idée novatrice assure un bon prix et de bons débouchés à une branche qui subit fortement les conséquences de la libéralisation, et enfin du point de vue social parce que le Pain du Bouquetin contribue au renforcement identitaire et donc au maintien des cultures de céréales dans les régions de montagne.»

Voir aussi les informations détaillées ci-jointes sur le Prix d'encouragement de Bio Suisse.
Des photos de la remise du prix peuvent être téléchargées depuis www.bio-suisse.ch

Interlocutrice pour les médias:
Sabine Lubow, Responsable Relations publiques de Bio Suisse
Tél. 061 385 96 25, courriel sabine.lubow@bio-suisse.ch

Un pain en forme de corne

Prix d'encouragement de Bio Suisse 2010

Avec son cinquième Prix d'encouragement, l'Association suisse des organisations d'agriculture biologique distingue cette année un projet qui apporte une importante contribution au renforcement des cultures céréalières biologiques en Suisse et plus particulièrement dans les régions de montagne. Avec son concept du Pain du Bouquetin (*Capricorn-Brot* en allemand), l'association alpinavera encourage les cultures biologiques des régions de montagne ainsi que la transformation régionale des produits récoltés. L'étroite collaboration de tous les acteurs de cette filière régionale leur permet de profiter pleinement de leurs potentiels de synergies. Jasmine Said Bucher, la directrice d'alpinavera, souligne que «Cette filière de valorisation garantit des prix équitables parce qu'on se connaît tous, qu'on s'investit tous pour le même but et qu'on sait donc que ce n'est qu'ensemble qu'on peut réussir à vivre dans les régions de montagne une vie digne d'être vécue.»

Se mettre ensemble pour être forts

Alpinavera est une association supracantonale qui regroupe des producteurs artisanaux de denrées alimentaires et des paysannes et paysans des cantons des Grisons, de Glaris et d'Uri. Elle s'investit pour la commercialisation des produits des Alpes et des montagnes, permettant ainsi au consommateur de mieux connaître la grande diversité des spécialités montagnardes. Des activités promotionnelles sont organisées directement dans les points de vente. En plus des activités promotionnelles, alpinavera développe des produits originaux et novateurs comme le Pain du Bouquetin et offre à tous les transformateurs et commerçants un marketing commun. L'association regroupe actuellement 97 partenariats totalisant plus de 270 entreprises pour un chiffre d'affaires de quelque 70 millions de francs. Un bon tiers des 400 produits sont certifiés bio et labellisés Bourgeon, et la proportion de bio est en augmentation.

Pour en savoir plus: www.alpinavera.ch

À propos du Prix d'encouragement de Bio Suisse
Le Prix d'encouragement de Bio Suisse distingue des personnes ou des institutions qui s'investissent pour le développement de l'agriculture biologique en Suisse au travers de projets novateurs et durables. Ce prix est attribué cette année pour la cinquième fois. En décernant ce prix, Bio Suisse vise le renforcement de l'agriculture biologique ainsi que l'encouragement de l'offre et de la demande de produits biologiques suisses.

Précédents lauréats:
2006 – Les initiateurs de l'«Alp de Lagh» dans le Val Cama, Misox GR
2007 - Rosmarie Eichenberger, initiatrice de la «Biowanderroute Prättigau» GR
2008 - 19 projets régionaux de la Fédération Romande de l'Agriculture Contractuelle de Proximité (FRACP)
2009 - Sativa Rheinau AG, développement de la première variété de maïs doux non hybride du monde

Le jury de cette année:
Maya Graf, paysanne bio et conseillère nationale; Susanne Rothenbacher, journaliste à la revue «Schweizer Familie»; Doris Schwarzenbach, directrice ad interim de Bio Suisse.

Direction du projet:
Sabine Lubow, responsable Relations publiques de Bio Suisse

Bio Suisse est la principale organisation bio de Suisse et la propriétaire de la marque Bourgeon. Cette organisation faîtière créée en 1981 représente les intérêts de ses 5'600 entreprises agricoles et horticoles Bourgeon, et 750 entreprises agroalimentaires et commerciales ont conclu avec elle un contrat de licence Bourgeon. Toutes ces entreprises sont régulièrement contrôlées par des organismes indépendants qui vérifient et certifient qu'elles respectent bien le très strict Cahier des charges de Bio Suisse. Le Bourgeon garantit des produits de haute qualité agricole, écologique, nutritive et gustative.