

RAPPORT ANNUEL

2023



BIOSUISSE

LE BIO A DE L'AVENIR.

L'année 2023 n'a pas été plus clémente que l'année précédente: printemps humide, chaleur record et sécheresse jusqu'en octobre, insécurité générale due à l'inflation et à la hausse des prix. Et le bio? Il résiste bien et progresse en termes de part de marché. Un grand merci à tous nos partenaires et à nos clientes et clients.

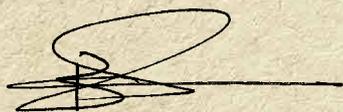
Les délégué-e-s nous font vivre des moments historiques: ils rejettent à l'unanimité les nouvelles techniques de génie génétique, disent oui à la nouvelle Organisation membre des preneurs de licence et adoptent le document de principe sur l'égalité des droits entre les sexes. Chapeau!

Dans le cadre de l'offensive de la restauration, Gault&Millau attribue pour la première fois le titre de Green Chef of the Year, Biomondo continue de progresser, la saisonnalité est réglementée de manière uniforme, le secrétariat devient plus numérique et la stratégie d'association pour les années 2025+ est lancée, avec pour objectif: le bio doit avoir un avenir à l'avenir.

Nous vous souhaitons une bonne lecture.



Urs Brändli
Président



Balz Strasser
Directeur



OUI À LA NOUVELLE ORGANISATION MEMBRE DES PRENEURS DE LICENCE.

En novembre, les délégué-e-s accueillent, après une phase pilote de deux ans avec **l'Organisation membre (OM) des preneurs de licences, la 33^e OM**. Ils adoptent en outre le document de principe sur l'égalité des droits entre les sexes et ont manifesté leur solidarité avec les fermes laitières bio qui peinent à s'adapter aux directives sur l'alimentation des ruminants en vigueur depuis 2022. Ils votent pour l'importation temporaire de protéines bio pour les aliments concentrés.



DONNER UN AVENIR AU BOURGEON.

Bio Suisse a commencé en décembre à discuter des futurs objectifs de l'association. Il est grand temps: le Concept directeur a été adopté par l'AD il y a 15 ans et la stratégie «Avanti 2025» il y a huit ans. L'année 2040 est désormais en ligne de mire et la question est de savoir ce qui nous attend. En 2024, nous commençons par des **débats régionaux à la ferme** en petits groupes. Ensuite, lors des conférences, congrès et assemblées, les OM, les différents organes et les délégué-e-s seront impliqués. L'AD indiquera à l'automne la voie à suivre de manière consultative et adoptera la stratégie en avril 2025.



ÉCHANGE DE CONNAISSANCES POUR PROTÉGER LE CLIMAT.

Bio Suisse envoie un signal fort en faveur d'une agriculture biologique respectueuse du climat et résiliente: l'Assemblée des délégué-e-s (AD) a ancré en avril 2022 le climat comme principe dans son Cahier des charges et le programme climatique 2022-2025 est en cours de mise en œuvre. En 2023, l'accent est mis sur le développement des connaissances et le soutien aux entreprises. Les six journées techniques ProBio organisées sur des thèmes liés au climat, tels que l'agroforesterie, le pâturage d'herbes hautes ou le keyline design, ont connu un vif succès et attiré jusqu'à 60 participant-e-s par journée. En outre, 60 entreprises de toute la Suisse acquièrent une précieuse expérience sur la mise en œuvre pratique de mesures de protection du climat dans le cadre d'un projet pilote de deux ans au sein de groupes de travail ProBio. Elles apportent ainsi une contribution précieuse au développement des connaissances en agriculture biologique.



Scanner le code QR et regarder des vidéos de fermes Bourgeon respectueuses du climat.



LES FERMES BOURGEON PROGRESSED LÉGÈREMENT.

Fin 2023, **7'362 fermes** de Suisse et de la Principauté du Liechtenstein produisent selon le Cahier des charges de Bio Suisse. 133 fermes ont quitté Bio Suisse: un grand nombre d'exploitant-e-s ont abandonné en raison de leur âge, d'autres sont passés à l'OBio ou revenus à l'agriculture conventionnelle à cause du Cahier des charges très strict. La part de **surface exploitée selon les normes bio est de 18 %**.



BIOMONDO: MAGASIN DE FERME ET GUIDE GASTRONOMIQUE.

Sur biomondo.ch, les fermes bio peuvent présenter leurs produits et leurs services et les échanger entre elles. Biomondo est également une **boutique en ligne pour les fermes et les transformateur-trice-s** disposant d'un certificat bio en Suisse. Parmi les 1'800 annonces actives, 1'136 étaient des offres de produits alimentaires et de boissons. Le nombre de produits pouvant être

commandés en ligne ne cesse d'augmenter. Celles et ceux qui souhaitent déguster des produits bio au restaurant, trouveront aussi des adresses sur Biomondo. Fin 2023, la plateforme compte plus de 3'000 fermes inscrites, dont 2'500 fermes bio et 14 restaurants portant le label Bio Cuisine. Tous les profils avec un certificat bio peuvent être consultés.



Scanner le code QR et explorer le monde de Biomondo.



GRANDE TRANSPARENCE POUR LES PRODUITS IMPORTÉS.

Au niveau international en 2023, plus de **14'000 transactions d'importation** sont contrôlées (déclaration correcte des flux de marchandises et conformité avec le Cahier des charges Bourgeon). Des contrôles supplémentaires basés sur les risques sont effectués pour 400 transactions. Le **processus Restrictions d'importation** garantit davantage de classification, davantage de traçabilité et davantage de transparence pour les produits Bourgeon importés et leur origine.



ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.

Près d'un tiers des aliments produits pour la consommation en Suisse sont gaspillés ou jetés à tort. Le Conseil fédéral a donc lancé un plan d'action. L'Accord intersectoriel visant à réduire les pertes alimentaires constitue un élément clé de ce plan. Bio Suisse a signé cet accord en 2023 et soutient les mesures de la Confédération.



DE PLUS EN PLUS DE PRENEURS DE LICENCE.

Le Bourgeon est attrayant également pour les preneurs de licence: fin 2023, **1'356 preneurs de licence** étaient enregistrés auprès de Bio Suisse, soit 48 de plus que l'année précédente. Il n'est donc pas étonnant que le nombre de **demandes de licences** ait, lui aussi, fortement augmenté. **Une grande partie** des quelque 450 demandes supplémentaires provient **de Migros**. Le groupe mise sur le Bourgeon depuis 2022 et introduit des centaines de nouveaux produits Bourgeon dans ses filiales en 2023.



NON AU NOUVEAU GÉNIE GÉNÉTIQUE.

En avril, l'Assemblée des délégué-e-s fixe à l'unanimité un principe de l'agriculture biologique à travers une résolution: les nouvelles **méthodes de génie génétique** telles que CRISPR/Cas **n'ont pas non plus leur place dans les fermes bio.**



SAISONNALITÉ.

Désormais, si les fruits ou légumes frais Bourgeon qui peuvent également être cultivés en Suisse ne sont pas ou peu disponibles, ils peuvent être importés d'Europe ou des pays du bassin méditerranéen. Uniquement bien sûr si le Cahier des charges de Bio Suisse est entièrement respecté lors de la culture, de la transformation et du commerce. Et **pendant la saison des cultures en Suisse, l'achat de produits nationaux est prioritaire.** Les restrictions saisonnières sur les fruits rouges importés ont donc été levées.



BOURGEON BIO: BIEN-ÊTRE ANIMAL ET ABSENCE DE PRODUITS CHIMIQUES.

87 % des consommateurs connaissent le Bourgeon et l'associent à des **valeurs** telles que **le bien-être animal, la biodiversité, les produits sans additifs et la protection des ressources.** Cette excellente réputation est due aussi à la stratégie de communication que Bio Suisse mène depuis de nombreuses années.

Celle-ci permet de susciter l'attention et de maintenir la crédibilité du Bourgeon à un niveau élevé, avec **la publicité, la présence médiatique,** les réponses aux **demandes des consommateurs,** un **site Internet** informatif et le recours croissant à des canaux tels que **les InfoNouvelles, le blog et les réseaux sociaux.**



BIO SUISSE RENFORCE LES RÉGIONS.

Bio Suisse attribue chaque année **des subventions pour renforcer les organisations membres (OM).** En outre, 41 projets sont soutenus pour un total de 265'000 francs, par exemple l'organisation de viticulteurs bio de l'OM Bio Ostschweiz pour promouvoir l'échange de connaissances, ou l'ouverture d'un sentier didactique bio dans l'Emmental de l'OM Bio Berne.



BIO SUISSE PROMÈUT LA SÉLECTION VÉGÉTALE.

Bio dès le début. Pour y parvenir, Bio Suisse renforce la **sélection végétale** à hauteur de **200'000 francs par an.** C'est un signal fort, car personne ne sait encore quelles seront les conséquences pour le bio de l'utilisation des nouvelles techniques de génie génétique telles que CRISPR/Cas. Ce soutien est accordé à la sélection de céréales (GZPK), de légumes (Sativa), de fruits (Poma Culta) et de cépages (Piwi).



GRAND PRIX DÉCERNÉ À FABAS.

Doté de 10'000 francs, le **prix de l'innovation «Grand Prix Bio Suisse» est décerné à Fabas.** La start-up alimentaire zurichoise s'engage en faveur des protéines végétales d'origine suisse. Depuis 2021, elle produit des aliments exclusivement locaux à base de légumineuses de qualité bio.



Scanner le code QR et regarder le film sur Fabas.



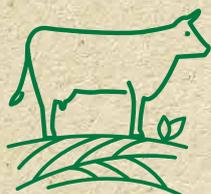
FORMATION PROFESSIONNELLE: ACCORDER PLUS D'IMPORTANCE AU BIO.

Lors de la révision de la **formation agricole de base**, Bio Suisse s'engage pour que **l'agriculture biologique soit davantage prise en compte**. Une spécialisation en production végétale bio est prévue. Dans les autres spécialisations et professions, l'agriculture biologique est intégrée dans le programme. Elle sera appliquée à partir de l'année scolaire 2026/27.



ASSURANCE QUALITÉ POUR PLUS DE SÉCURITÉ.

L'assurance-qualité est essentielle pour garantir le succès de Bio Suisse. La simplification des processus de traitement des résidus en concertation avec les organismes de contrôle soulage toutes les parties concernées tout en **garantissant un haut niveau de qualité**.



BOVINS, VOLAILLE ET ABEILLES.

Vivre en direct la pâture intégrale et les robots de traite, l'agriculture respectueuse des abeilles ou l'élevage de chevaux lors de la **3^e Journée suisse du Bétail Bio** dans les trois fermes Rütihof, Biohof Campania et le Plantahof à Landquart GR. Les 16 postes thématiques sont consacrés à l'élevage bovin, aux petits ruminants, à la volaille, aux chevaux et aux abeilles.



Scanner le code QR pour accéder à de superbes photos de la Journée du Bétail Bio.



UTILISATION DURABLE DE L'EAU DANS DES FERMES ÉTRANGÈRES.

Bio Suisse élabore les directives relatives à l'utilisation durable de l'eau en étroite collaboration avec l'association allemande Naturland. Par exemple, des entreprises doivent gérer un plan de gestion de l'eau (PGE) dans des régions où les ressources en eau sont limitées. En 2023, près de deux fois plus d'exploitations qui arrosent leurs cultures doivent rendre compte de leur utilisation de l'eau via PGE.



LA NUMÉRISATION EST LA CLÉ.

La numérisation doit permettre au secrétariat de satisfaire aux exigences futures et de **numériser et automatiser** autant que possible les **processus clés**. La plateforme clients pour la restauration est mise en ligne en 2023. Tous les processus administratifs nécessaires sont ainsi mis à disposition sous forme numérique. En outre, le grand projet numérique «Portail Bio Suisse» est lancé, avec des sous-projets pour producteur-trice-s, Transformation et commerce, International et International Certification Bio Suisse (ICB).



COOP FÊTE LES 30 ANS DE NATURAPLAN.

Tout a commencé en 1993 avec un yaourt nature bio. 30 ans plus tard, l'assortiment Naturaplan de **Coop comprend environ 4'000 produits Bourgeon**. L'assortiment de produits Bourgeon, élargi pour l'anniversaire, a permis à Coop d'enregistrer en 2023 une **année bio record**. Et l'objectif du CEO Philipp Wyss reste ambitieux: plusieurs produits bio dans tous les paniers Coop, au lieu d'un seul produit bio dans un panier sur deux comme aujourd'hui.



BIOCUISINE



GAULT&MILLAU ATTRIBUE LE TITRE DE GREEN CHEF OF THE YEAR.

Bio Suisse lance Bio Cuisine en avril. Avec ce nouveau label, l'association répond à un grand besoin de davantage de produits bio aussi dans la **restauration**. Il s'agit d'un label de qualité à trois niveaux qui rend visible l'engagement des restaurateur-trices-s en matière de durabilité. En fonction de la part de **produits bio** utilisés, les entreprises se voient attribuer une, deux ou trois étoiles Bio Cuisine. Le guide gastronomique Gault&Millau

décerne pour la première fois à l'automne 2023 le titre de «Green Chef of the Year», pour lequel une **distinction Bio Cuisine** est un critère obligatoire. Le titre est décerné à Paolo Casanova du «Stüva Colani» à Madulain (GR) qui possède également 17 points Gault Millau et une étoile Michelin. Le jury estime qu'il est celui qui allie le mieux gastronomie et durabilité. Le grand chef mise sur le bio et possède une étoile «Bio Cuisine».



Scanner le code QR et lire le blog avec Paolo Casanova.



UN PEU PLUS DE COLLABORATEUR-TRICE-S.

Fin 2023, Bio Suisse compte **95 collaborateurs-trice-s** (2022: 93), beaucoup travaillant à temps partiel, soit l'équivalent de 76,54 temps pleins en tout. Trois personnes effectuent un stage, trois étaient apprentis, dont une qui **a terminé son apprentissage avec succès**.



RAHEL BEGLINGER REJOINT LE COMITÉ.

Les délégué-e-s élisent en avril Rahel **Beglinger-Urner** (OM Glaris) comme nouvelle membre du Comité. Elle **succède à** Claudio **Gregori** (OM Grisons) qui démissionne après neuf ans.



MÊMES TÊTES AU SEIN DE LA DIRECTION.

Fin 2023, la composition de la direction reste la même que l'année précédente: **Balz Strasser** (Directeur), **Nicole Strebel** (Finances et services), **Dieter Peltzer** (Assurance et développement de la qualité), **Thomas Pliska** (Projets stratégiques et recherche), **Timo Pekküçer** (Marketing et communication), **Andreas Bisig** (Marchés).

L'ANNÉE 2023 EN CHIFFRES.

Quelques faits et chiffres sur l'agriculture
et le marché bio en Suisse.



7'362

entreprises agricoles en Suisse et dans
la Principauté du Liechtenstein produisent
selon le Cahier des charges de Bio Suisse.



11,6%

était la **part bio** sur le marché des denrées
alimentaires en 2023 en Suisse.



53%

des consommateur-trice-s
achètent quotidiennement ou
plusieurs fois par semaine des
produits bio.



Fin 2023,

1'356 preneurs de licence

étaient enregistrés.