

**RAPPORTO
ANNUALE**

2023



BIOSUISSE

IL BIO HA FUTURO.

Il 2023 non è stato certo da meno dell'anno precedente: piogge a primavera, caldo record e siccità fino a ottobre, incertezze generali a causa dell'inflazione e prezzi in aumento. E il bio? Resiste sempre e aumenta la propria quota di mercato. Un sentito ringraziamento a tutti i nostri partner e ai clienti.

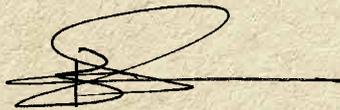
I delegati stanno facendo la storia: rifiutano all'unanimità i nuovi sistemi d'ingegneria genetica, dicono «Sì» alla nuova organizzazione associata Licenziatari e approvano il documento programmatico sull'uguaglianza di genere. Chapeau!

Nell'ambito dell'offensiva nella ristorazione, Gault&Millau elegge per la prima volta un Green Chef of the Year, mentre Biomondo procede a pieno ritmo, la stagionalità viene regolamentata in modo uniforme, il segretariato centrale è più digitalizzato ed è iniziata la definizione della strategia dell'associazione per gli anni successivi al 2025 con questo obiettivo: anche in futuro il bio dovrà avere futuro.

Buona lettura.



Urs Brändli
Presidente



Balz Strasser
Direttore



SÌ ALLA NUOVA ORGANIZZAZIONE ASSOCIATA LICENZIATARI.

A novembre, dopo una fase pilota di due anni, i delegati hanno dato il benvenuto alla **33ª organizzazione associata (OA) Licenziatari**. Inoltre, hanno approvato il documento programmatico sull'uguaglianza di genere e hanno dimostrato la loro solidarietà alle aziende lattiere bio che hanno avuto difficoltà ad adeguarsi alle direttive sull'alimentazione dei ruminanti in vigore dal 2022. Infine, hanno votato a favore dell'importazione temporanea di proteine bio per i foraggi concentrati.



DARE UN FUTURO ALLA GEMMA.

A dicembre, Bio Suisse ha iniziato a discutere dei futuri obiettivi dell'associazione. Era davvero ora. L'assemblea dei delegati ha infatti approvato le linee direttive 15 anni fa e la strategia «Avanti 2025» otto anni fa. Ora si guarda al 2040 e la domanda è: cosa ci aspetta? Nel 2024 inizieranno i **dialoghi regionali in fattoria** a piccoli gruppi. In seguito, le organizzazioni associate, i diversi organi e i delegati verranno coinvolti in occasione delle conferenze, dei convegni e delle assemblee in programma. In autunno verrà consultata l'assemblea dei delegati, che dovrà indicare la strada da seguire per poi approvare la strategia ad aprile 2025.



PROTEGGERE IL CLIMA TRAMITE LO SCAMBIO DI CONOSCENZE.

Bio Suisse lancia un segnale forte a favore di un'agricoltura bio resiliente e rispettosa del clima: ad aprile 2022 l'assemblea dei delegati ha inserito il clima come principio nelle direttive e ora è in corso di attuazione il programma climatico 2022-2025.

Il 2023 è stato incentrato su attività volte alla creazione di conoscenze e sul sostegno alle aziende. I sei eventi specialistici ProBio riguardanti temi importanti per il clima, come l'agroselvicultura, il pascolo a erba alta e il Key Line Design, sono stati un grande successo, con fino a 60 partecipanti per evento. Inoltre, nel corso di un progetto pilota biennale condotto nei gruppi di lavoro ProBio, 60 aziende di tutta la Svizzera hanno acquisito esperienze preziose sull'attuazione pratica delle misure di tutela climatica nelle proprie attività, fornendo un contributo importante alla creazione di conoscenze nell'agricoltura bio.



LE AZIENDE GEMMA SONO IN LIEVE CRESCITA.

A fine 2023, **7'362 aziende** in Svizzera e nel Principato del Liechtenstein producono seguendo le direttive di Bio Suisse. 133 aziende hanno abbandonato Bio Suisse nel 2023: molte hanno cessato l'attività per ragioni di età, altre sono passate all'Ordinanza sull'agricoltura biologica o tornate all'agricoltura convenzionale a causa delle rigide direttive. La quota di **superficie agricola utile coltivata con metodo bio è del 18 %**.



Scansionate il codice QR e guardate i video delle aziende Gemma rispettose del clima.



BIOMONDO – NEGOZI IN FATTORIA E GUIDA GASTRONOMICA.

Su biomondo.ch, le aziende bio possono pubblicizzare i loro prodotti e servizi e commerciare tra di loro. Biomondo è inoltre **uno shop online per tutte le aziende e i trasformatori** che hanno un certificato bio svizzero. Su 1'800 annunci attivi, 1'136 erano offerte di alimenti e bevande. Sempre più spesso è possibile

effettuare ordinazioni online. Anche chi vuole mangiare prodotti bio al ristorante trova tutti gli indirizzi su Biomondo. A fine 2023, la piattaforma contava più di 3'000 aziende registrate, fra cui 2'500 aziende bio e 14 ristoranti con il label Bio Cuisine. Si possono visualizzare tutti i profili che hanno un certificato bio.



Scansionate il codice QR ed esplorate l'universo di Biomondo.



ELEVATA TRASPARENZA PER I PRODOTTI IMPORTATI.

Nel 2023, il settore internazionale ha controllato più di **14'000 transazioni d'importazione** per verificare la correttezza dei flussi di merci e la conformità alle direttive Gemma. Su 400 transazioni sono stati eseguiti controlli supplementari basati sul rischio. La **procedura riguardante le restrizioni alle importazioni** intende assicurare una maggiore sistematicità, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Gemma importati e della relativa origine.



NO ALLA NUOVA INGEGNERIA GENETICA.

Ad aprile, con una risoluzione approvata all'unanimità, l'assemblea dei delegati ha consolidato un principio dell'agricoltura bio: anche i nuovi **metodi di ingegneria genetica** come CRISPR/Cas **non sono ammessi nelle aziende bio.**



INSIEME CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE.

Quasi un terzo degli alimenti prodotti per il consumo svizzero viene sprecato o gettato inutilmente. Per questo motivo, il Consiglio federale ha avviato un piano d'azione. Un elemento importante di questo piano è l'accordo intersettoriale per la riduzione delle perdite alimentari. Bio Suisse ha sottoscritto l'accordo nel 2023 e appoggia le misure della Confederazione.



SEMPRE PIÙ LICENZIATARI.

La Gemma è interessante anche per i licenziatari: a fine 2023, risultano registrati presso Bio Suisse **1'356 licenziatari**, 48 in più rispetto all'anno precedente. Non sorprende il fatto che siano notevolmente aumentate anche le **domande di licenza**. Una **buona parte** delle circa 450 richieste in più arriva **da Migros**, che dal 2022 punta sulla Gemma e nel 2023 ha introdotto centinaia di nuovi prodotti Gemma nelle sue filiali.



STAGIONALITÀ.

Ora la regola è che, se la frutta o la verdura fresca Gemma coltivabile anche in Svizzera non è disponibile o lo è solo in misura ridotta, la si può importare dall'Europa o dai Paesi del bacino mediterraneo. Ovviamente solo se vengono pienamente rispettate le direttive Bio Suisse per la coltivazione, la trasformazione e il commercio. Inoltre, **durante la stagione di coltivazione in Svizzera, l'acquisto di prodotti nazionali ha la priorità.** Decadono quindi le restrizioni stagionali sui frutti di bosco importati.



BIO SUISSE PROMUOVE LA SELEZIONE VEGETALE.

Bio sin dal principio. Per tenere fede a questo impegno, Bio Suisse sostiene la **selezione vegetale** con **CHF 200'000 l'anno.** In tempi in cui non è chiaro quali ripercussioni avrà sul bio l'uso dei nuovi sistemi d'ingegneria genetica come CRISPR/Cas, questo è un segnale importante. A essere supportata è la selezione vegetale di cereali (GZPK), di verdura (Sativa), di frutta (PomaCulta) e di vitigni PIWI.



LA GEMMA È SINONIMO DI BENESSERE DEGLI ANIMALI E ZERO SOSTANZE CHIMICHE.

L'87 % dei consumatori conosce la Gemma e la collega a **valori** come **benessere degli animali, biodiversità, prodotti senza additivi e salvaguardia delle risorse.** Questo prestigio è anche merito delle pluriennali attività di comunicazione di Bio Suisse. L'asso-

ciatione sensibilizza l'opinione pubblica e mantiene alta la credibilità della Gemma con **pubblicità, presenza sui media, risposte a domande dei consumatori, un sito web** informativo e, in misura sempre maggiore, usando canali digitali come **newsletter, blog e social media.**



IL GRAND PRIX VA A FABAS.

I CHF 10'000 del **premio per l'innovazione «Grand Prix Bio Suisse» vanno a Fabas.**

Questa start-up zurighese si impegna a favore di proteine vegetali di provenienza Svizzera e dal 2021 produce esclusivamente generi alimentari da legumi bio locali.



Scansionate il codice QR per guardare il video su Fabas.



BIO SUISSE RAFFORZA LE REGIONI.

Bio Suisse assegna ogni anno dei **fondi per il rafforzamento delle organizzazioni associate** (OA). Inoltre, con un totale di CHF 265'000 sono stati incentivati 41 progetti, come ad esempio quello di viticoltura bio dell'OA Bio Ostschweiz nato per promuovere lo scambio di conoscenze, e l'inaugurazione di un percorso didattico bio nell'Emmental da parte dell'OA Bio Bern.



FORMAZIONE PROFESSIONALE: IL BIO PESA DI PIÙ.

Nella revisione della **formazione agricola di base**, Bio Suisse si impegna affinché **all'agricoltura bio sia riconosciuta un'importanza maggiore**. È prevista una specializzazione in produzione vegetale bio. In tutte le altre specializzazioni e professioni viene integrata e insegnata l'agricoltura bio. La revisione verrà attuata dall'anno scolastico 2026/27.



L'ASSICURAZIONE DELLA QUALITÀ DÀ SICUREZZA.

L'assicurazione della qualità è un'importante garanzia per il successo di Bio Suisse. Le semplificazioni dei metodi di lavorazione dei residui, definite d'intesa con gli uffici di controllo, sono un'agevolazione per tutte le parti coinvolte e **garantiscono** sempre **una qualità elevata**.



BOVINI, POLLAME E API.

Dal pascolo integrale ai robot per la mungitura, dall'agricoltura rispettosa delle api all'allevamento equino: ecco il ricco programma della **3ª giornata svizzera del bestiame bio** svoltasi nelle tre aziende Rütihof, Biohof Campagna e Plantahof di Landquart (GR). Le 16 postazioni tematiche sono dedicate ad argomenti chiave come bovini, piccoli ruminanti, pollame, equini e api.



Scansionate il codice QR per guardare le splendide foto della giornata del bestiame bio.



GESTIONE SOSTENIBILE DELLE RISORSE IDRICHE NELLE AZIENDE ALL'ESTERO.

Bio Suisse opera in stretta collaborazione con l'associazione bio tedesca Naturland per definire le direttive riguardanti la gestione sostenibile delle risorse idriche. Ad esempio, le aziende situate in regioni con scarsità d'acqua devono avere un piano di gestione delle risorse idriche (PGRI). Nel 2023, quasi il doppio delle aziende che irrigano le proprie colture ha dovuto rendere conto dell'utilizzo delle risorse idriche in base al PGRI.



LA DIGITALIZZAZIONE È ESSENZIALE.

La digitalizzazione consente di adeguare il segretariato centrale alle esigenze future, **automatizzando e digitalizzando** buona parte delle **procedure principali**. Nel 2023 è stata lanciata la piattaforma clienti per la ristorazione, nella quale tutte le necessarie procedure amministrative sono disponibili in formato digitalizzato. Inoltre è stato avviato il grande progetto digitale «Portale Bio Suisse», che comprende sottoprogetti dedicati ai produttori, alla trasformazione e al commercio, al settore internazionale e all'International Certification Bio Suisse (ICB).



COOP FESTEGGIA 30 ANNI DI NATURAPLAN.

Tutto è iniziato nel 1993 con uno yogurt bio Nature. 30 anni dopo, l'assortimento Naturaplan di **Coop comprende circa 4'000 prodotti Gemma**. Ampliato in occasione dell'anniversario, nel 2023 l'assortimento Gemma ha fatto registrare per Coop un **anno record sul fronte del bio**. E l'obiettivo del CEO Philipp Wyss è rimasto ambizioso: più prodotti bio in ogni carrello Coop anziché, come oggi, un prodotto bio in un carrello su due.



BIOCUISINE

GAULT&MILLAU ELEGGE IL GREEN CHEF OF THE YEAR.

Ad aprile, Bio Suisse ha lanciato Bio Cuisine, un nuovo label con cui l'associazione risponde alla grande esigenza di aumentare il numero di prodotti bio nella **ristorazione**. È un label di qualità a tre livelli che mette in luce l'impegno dei ristoratori in fatto di sostenibilità. A seconda della percentuale di **prodotti bio** usati, vengono assegnate una, due o tre stelle Bio Cuisine all'azienda. Nell'autunno 2023, la guida gastronomica Gault&Millau ha assegnato

per la prima volta il riconoscimento di «Green Chef of the Year», per il quale il **label Bio Cuisine** è un criterio indispensabile. Il vincitore è stato Paolo Casanova di «Stüva Colani» a Madulain (GR) che, oltre a 17 punti Gault&Millau, può vantare anche una stella Michelin. La giuria ha decretato la sua maestria nell'accostare al meglio sostenibilità e arte culinaria. Questo cuoco di altissimo livello punta sul bio e ha ricevuto una stella Bio Cuisine.



Scansionate il codice QR per leggere l'articolo di blog dedicato a Paolo Casanova.



ALCUNI COLLABORATORI IN PIÙ.

A fine 2023, Bio Suisse contava **95 collaboratori** (2022: 93), molti dei quali a tempo parziale. In totale, stiamo parlando di 76,54 posizioni a tempo pieno. Tre persone hanno svolto un tirocinio, tre erano apprendiste e una di loro ha **concluso con esito positivo** il suo **apprendistato**.



RAHEL BEGLINGER ORA NEL CONSIGLIO DIRETTIVO.

Ad aprile, i delegati hanno eletto nel consiglio direttivo Rahel **Beglinger-Urner** (OA Glarona), che è **subentrata a** Claudio **Gregori** (OA Grigioni), ritiratosi dopo nove anni.



LA DIREZIONE RIMANE INVARIATA.

A fine 2023, la direzione era composta dagli stessi membri dell'anno precedente: **Balz Strasser** (direttore), **Nicole Strebel** (finanza e servizi), **Dieter Peltzer** (assicurazione e sviluppo della qualità), **Thomas Pliska** (progetti strategici e ricerca), **Timo Pekküçer** (marketing e comunicazione) e **Andreas Bisig** (mercati).

L'ANNO 2023 IN CIFRE.

Cifre e fatti selezionati sull'agricoltura bio
e sul mercato del bio in Svizzera.



7'362

sono le **aziende agricole** in Svizzera e nel
Principato del Liechtenstein che producono
secondo le direttive di Bio Suisse.



11,6%

è la **quota del bio** nel mercato alimentare
in Svizzera nel 2023.



53%

è la **percentuale di consumatori**
che compra prodotti bio ogni giorno
o più volte a settimana.



A fine 2023, risultano
registrati presso Bio Suisse

1'356 licenziatari.