

bioactualités

6/11

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

AOÛT



Le rôle des contrôles Page 4

Autonomie fourragère et rentabilité Page 8

L'humification des sols contre l'effet de serre Page 12



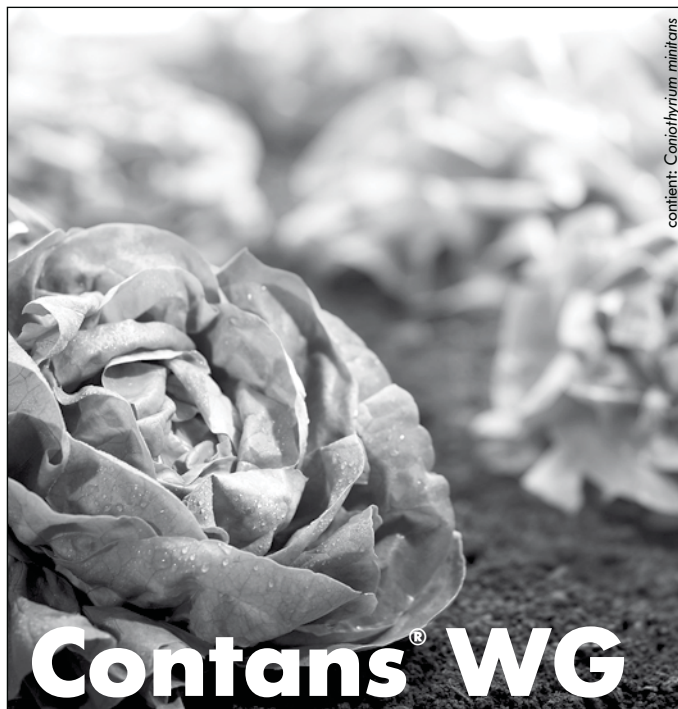
Pour tous les cas

composés minéraux UFA

- UFA 293** riche en phospho granulé
- UFA 195** équilibré
- UFA 994** riche en magnésium, granulé
- UFA 995** riche en sélénium, granulé
- UFA 999** bac à lécher

ufa.ch

Dans votre
LANDI



Contans® WG

La force de la nature contre le sclérotinia

Andermatt Biocontrol AG
Stahlermatten 6 · 6146 Grossdietwil
Telefon 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch



contient: Coniothyrium minitans



LINUS SILVESTRI AG
Partenaire opérationnel pour le bétail
9450 Lüchingen/SG
Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01
Email: kundendienst@lsag.ch
Site Internet: www.bioweidebeef.ch

Commercialisation et conseil:

Linus Silvestri, Lüchingen, SG Natel 079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH Natel 079 406 80 27

Votre chance – nous cherchons de nouveaux producteurs de Bœuf de Pâturage BIO®

Nous cherchons toujours

- Remontes d'engraissement provenant de troupeaux allaitants ou laitiers avec prime de qualité intéressante en fonction des résultats d'abattage
- Nouveaux producteurs de Bœuf de Pâturage BIO pour les formes de production suivantes: achat de remontes d'engraissement pour engraissement de finition, production laitière ou troupeau allaitant avec engraissement de finition (cf. www.lsag.ch)
- Éleveurs de vaches mères pour la production d'Aubrac

Vos avantages:

Intéressantes possibilités d'écoulement dans le programme Bœuf de Pâturage BIO.

Nous commercialisons:

Reproducteurs Aubrac, génisses F-1 pour vaches mères, remontes d'engraissement bio, veaux d'étal bio, petits veaux bio, porcs bio, truies bio, porcelets bio, vaches de réforme bio

Téléphonez-nous, nous vous conseillons volontiers!



hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

**Le leader
du commerce
des œufs bio!**



Visitez notre site internet: vous y
trouvez des informations acutelles
pour les clients et les fournisseurs!
www.hosberg.ch



Des contrôles pour la confiance

Les consommateurs suisses accordent une grande confiance aux produits bio, et ils sont nombreux à payer plus cher pour le Bourgeon et d'autres labels bio parce qu'ils considèrent qu'ils contribuent ainsi au développement durable, à la biodiversité et la santé de l'environnement. Cette confiance est un bien précieux qu'il s'agit de préserver.

L'histoire la plus récente a bien montré à quel point la confiance se perd vite. Bien que les bactéries EHEC n'aient que très

peu touché la Suisse (les seuls malades avaient tous séjourné en Allemagne du Nord peu auparavant), les ventes de concombres et de salades se sont effondrées d'un jour à l'autre pour stagner à un niveau très bas même après qu'il ait été établi que ni les

concombres espagnols ni les salades n'avaient transmis ces bactéries.

Cela montre qu'il est important de préserver la confiance – surtout dans le cas des produits qui ont une «valeur intrinsèque» comme les produits bio. Conditions: directives strictes et contrôles infaillibles du respect desdites directives. Et même si nombre de concernés trouvent que les contrôles sont pénibles, laborieux et coûteux, c'est la seule manière de créer et de maintenir la confiance.

Il est donc bienvenu que les contrôles évoluent vers un système basé sur les risques et l'effet de surprise. Cela permettra de mieux déceler les infractions, ce qui est dans l'intérêt même de tous les producteurs «clean» qui respectent les directives. En effet, une seule infraction découverte par quelqu'un d'extérieur aux instances de contrôle bio peut se transformer en scandale qui éclabousse tous les producteurs bio et qui leur cause des pertes économiques importantes à cause de la perte de confiance.

Un dernier conseil: Les producteurs bio auraient aussi tout intérêt à se concentrer sur un petit nombre de labels, car plus il y en a plus l'incertitude augmente et plus la confiance diminue. On peut donc dire que, ici aussi, moins est souvent plus.

F. Troesch-Schnyder

Franziska Troesch-Schnyder, Présidente de konsum.ch – konsumentenforum kf

bioactualités



4



8



10



12

ICI ET MAINTENANT

4 La crédibilité passe par les contrôles

Sans contrôles pas de crédibilité, sans crédibilité pas de réussite commerciale. Mais les contrôles ne peuvent-ils pas être plus simples et moins chers?

PRODUCTION

8 Autonomie fourragère: un exemple belge

Daniel Roque montre la voie: sa production laitière bio est très efficace et fourragèrement autonome.

10 Fruits à noyau bio Bourgeon: forte demande

Les fruits à noyau bio sont très demandés, la recherche a fait des progrès et la sécurité de production s'est améliorée. Présentation d'un domaine modèle et d'un projet d'encouragement de la production de fruits à noyau Bourgeon.

RECHERCHE

12 Ménager les sols et protéger le climat

Le FiBL étudie les systèmes agricoles qui ménagent les sols tout en luttant contre le changement climatique. Les grandes cultures climatiquement neutres pointent à l'horizon.

TRANSFORMATION ET COMMERCE

16 Produits Bourgeon primés

Les meilleurs produits Bourgeon ont reçu au BioMarché leur distinction, le Bourgeon Gourmet.

RUBRIQUES

6 Impressum

15 Marché et consommation

18 Brèves

19 Petites annonces

20 Bio Suisse

21 Conseils

22 Agenda

23 Le dernier mot

Un risque contrôlé

La crédibilité du Bourgeon dépend bien entendu du respect de ses directives. Et sa crédibilité conditionne sa réussite commerciale. Et les deux sont impossibles à obtenir sans contrôles. Bien, mais ne serait-il pas possible de simplifier et d'alléger les contrôles, de les rendre moins chers? Tour d'horizon et solutions possibles.

Je ne suis pas devenu agriculteur parce que j'aime le travail de bureau», dit volontiers le paysan bio Josef Egger en considérant l'épais classeur posé sur la table. Il a pourtant appris à gérer toute cette papèrasserie. Quand il vient dans la ferme de la famille Egger à Udligenswil LU, Roland Widmer, le contrôleur de bio.inspecta, peut donc passer rapidement d'un point à l'autre du formulaire de contrôle. Toutes les preuves sont présentes, les chiffres sont en ordre. Moins de deux heures plus tard le classeur d'Egger s'est encore un peu alourdi – mais son cœur s'en trouve allégé d'autant. Il a obtenu son tampon – tout va bien.

Quand Roland Widmer a commencé à travailler au FiBL il y a près de trente ans, les contrôles bio n'étaient pas une grosse affaire: «Une petite check-list suffisait.» Les pionniers étaient des idéalistes, tout le monde se connaissait et se contrôlait pour ainsi dire mutuellement. Pas de problème tant que l'agriculture biologique se limitait à une niche de marché, mais elle est depuis lors devenue un «big business», et le commerce de détail suisse réalise avec les produits bio un chiffre d'affaires annuel de près de 1,6 milliard de francs. Un scandale peut donc avoir d'importantes conséquences économiques. Les transformateurs et les grands distributeurs ont donc tout intérêt à ce que leurs fournisseurs soient contrôlés de manière extrêmement sérieuse.

Des hommes, pas des inspecteurs

Les contrôles sont techniques et leurs résultats – constitués de chiffres, de croix et de réponses oui ou non – abstraits. L'agriculture est par contre organique et ses produits sont vivants. Pour Hansueli Held de Bio Test Agro BTA, c'est justement pour ça que le dialogue avec les producteurs est particulièrement impor-



Visite de contrôle: À gauche Hansueli Held, chez le paysan bio Simon Antener.

tant: «On ne peut comprendre ce que les producteurs ont fait que s'ils acceptent de parler avec nous.»

Chez Simon Antener, un paysan bio de Nennigkofen SO, cela ne lui est pas difficile. Antener raconte volontiers et en détail. Aussi ses expériences avec les contrôleurs précédents. Antener: «Il y en a eu un jour un qui m'a rendu furieux parce qu'il s'était contenté de hocher la tête pendant toute la visite du domaine et que ce n'est qu'après, devant les papiers, qu'il a dit ce qui n'était pas en ordre.» Antener ne se représentait pas la communication comme cela. Et même si bio.inspecta et BTA forment leurs collaborateurs au dialogue, les conflits ne peuvent pas toujours être évités – contrôleurs comme producteurs restent des hommes.

Les problèmes de communication débouchent souvent sur des recours. Il ne s'agit justement pas seulement des faits concrets mais du ton qu'on utilise pour parler d'une infraction, ou encore du sentiment d'injustice suscité par une sanction. Près de la moitié des recours débouchent sur une réévaluation par l'organisme de certification, mais seules quelques rares décisions sont annulées par la Commission des recours: 3 sur 17 l'année passée et 6 sur 28 l'année d'avant. Certaines sanctions sont allégées et certains recours acceptés, mais le nombre de recours a fortement diminué ces dernières années. Les producteurs bio ne sont d'ailleurs pas en mauvaise posture par rapport aux producteurs PER: près de 3000 des 23'000 exploitations PER contrôlées ont subi en 2009 une diminution de leurs paiements directs – cela fait 13 pour cent, tandis qu'il n'y en a eu que 300 sur les quelque 6000 producteurs bio, donc même pas 5 pour cent.

L'ordre fait la moitié de la certification

Environ les deux tiers des producteurs passent les contrôles haut la main. Un cinquième des contrôles débouche sur des questions supplémentaires, des documents à fournir, des contrôles supplémentaires, et seulement 5 à 10 pour cent des exploitations encaissent des blâmes, accumulent des points de sanctionnement, reçoivent moins de paiements directs ou, dans le pire des cas, se voient retirer leur certification.

Les domaines diversifiés doivent étudier plus à fond la réglementation de l'agriculture biologique que les fermes purement herbagères par exemple, mais elles ne présentent pas forcément plus d'infractions que les autres. Heinz Minder, le directeur de BTA, constate au contraire que les exploitations qui passent facilement les contrôles possèdent les caractéristiques suivantes:

- Les chefs d'exploitation sont bien informés, ils connaissent les directives importantes et savent si quelque chose a changé – et si oui quoi;

Vue d'ensemble des recours traités par la Commission des recours							
Années	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Recours déposés dans le domaine de l'agriculture	53	60	38	19	21	28	15

Source: Commission des recours, Dora Studer



La visite de la ferme est une partie agréable du contrôle, mais la paperasserie prend souvent davantage de temps.

■ Ils sont ordonnés et ont tous les documents sous la main. Ceux qui ne sont pas assez ordonnés sont plus souvent recalés lors des contrôles.

Le premier point – être bien informé – est en étroite relation avec les modifications de la réglementation. Ueli Steiner, le directeur de bio.inspecta, dit que «les infractions ont progressivement diminué depuis que la réglementation s'est à peu près stabilisée.»

Les modifications des directives ne sont d'ailleurs pas les seules pierres d'achoppement classiques: dans la vente directe ce sont les détails d'étiquetage, tandis que les éleveurs sont souvent épin-

glés lors des contrôles surprises parce que les registres des sorties ne sont pas à jour ou parce qu'ils achètent des fourrages non bio en cas de pénurie mais oublient de demander une dérogation. Dans les grandes cultures, les entreprises de travaux agricoles peuvent représenter un risque: les agriculteurs bio doivent impérativement contrôler les semences mises dans les semoirs ou, mieux, les acheter eux-mêmes. Et les rumex continuent de mener au désastre: il arrive que le premier réflexe soit de traiter avec un herbicide et que le deuxième soit de saisir le téléphone, de s'autodénoncer et d'arrêter l'agriculture biologique.

Les cas réellement graves sont rares et presque toujours liés à des problèmes personnels. Heinz Minder, de BTA: «Même les paysans bio sombrent dans la déprime quand leur couple se brise.»

Flexibilisation des contrôles

Pour beaucoup de producteurs bio, les contrôles ne sont pas seulement un stress mais aussi une grosse dépense. Ils ne sont donc pas peu nombreux à vouloir être contrôlés moins souvent, moins longtemps et moins cher. L'Ordonnance bio continue d'imposer un contrôle annuel, mais la nouveauté est que ce contrôle ne doit plus forcément être «complet»,

Des contrôles basés sur les risques

L'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) participe depuis septembre 2008 à «Certcost», un projet de recherche financé par l'UE dont le but est d'analyser les coûts et l'efficacité des contrôles et de la certification biologiques dans différents pays et de trouver des possibilités d'optimisation. En font par exemple partie les contrôles basés sur les risques – le risque étant défini de la manière suivante par Heidrun Moschitz, du FiBL: «Le risque se compose de la probabilité d'apparition et de la gravité du dommage qui peut résulter d'une infraction.»

Ce dommage diffère de cas en cas. Si un producteur, par exemple un éleveur de vaches mères, ne vend ses produits qu'à un petit cercle de clients, le dommage potentiel est moins important que si ses produits sont commercialisés dans toute

la Suisse via une vaste filière de valorisation. Estimer la probabilité d'une infraction est cependant plus difficile qu'évaluer l'importance d'un dommage. Moschitz: «Nous avons juste pu constater que les exploitations qui ont commis des infractions l'année précédente ont plus de probabilité d'en commettre de nouvelles.» Il est aussi intéressant de voir que les producteurs qui se font certifier pour plusieurs labels, donc par exemple non seulement pour le Bourgeon mais aussi pour Demeter ou NOP, respectent mieux les directives. Une des explications possibles est selon Moschitz que la certification représente pour ces exploitations un plus grand intérêt – notamment financier.

Les ateliers qui réunissent Bio Suisse, l'OFAG, les organismes de contrôle et d'autres instances intéressées doivent

maintenant approfondir la question des contrôles basés sur les risques. Hans Ramseier de Bio Suisse met en garde contre de trop grandes attentes: «Il s'agit tout d'abord de définir des critères pour le classement des risques ainsi que les conséquences sur l'intensité et la fréquence des contrôles. À Bio Suisse, nous nous dirigeons actuellement vers l'orientation générale suivante: plus de contrôles non annoncés pour pouvoir mieux déceler les infractions dans le domaine de la protection des animaux, mais aussi flexibilisation de la forme et du contenu des contrôles annuels, ce qui est maintenant légalement possible grâce à la modification de l'Ordonnance bio.»

■ Pour en savoir plus:
www.certcost.org

ed

A vendre Ferme Bio

Par suite de nouvelle orientation, je mets en vente dès le 01.05.2012, une ferme de 35 ha d'un seul tenant. Situation calme et bien ensoleillée, dans les Franches-Montagnes.

Habitation comprenant deux grands appartements avec possibilité d'en créer d'autres.

Informations supplémentaires sous
Chiffre BA 105-30110-30, c/o FiBL, Ackerstrasse,
5070 Frick

Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture à étrier

Pour toutes sortes d'aliments:
Marmelades, fruits, légumes, ...

Bocaux de formes et de grandeurs différentes
de 0,4 dl jusqu'à 1 litre.

Bouteilles avec fermeture à étrier 2,5 dl jusqu'à 1 litre.

Echantillons gratuits avec liste des prix sur demande

Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso

☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84

crivelliemballage@hotmail.com

À louer Ferme Bio

Par suite de nouvelle orientation, je mets en fermage dès le 01.05.2012 une ferme de 30 ha d'un seul tenant. Situation calme et ensoleillée. Située à 900 m dans le Jura Sud.

Y.c. habitation spacieuse avec appartements supplémentaires.

Information supplémentaire sous chiffre:
FiBL, BA 105-3011026, Ackerstrasse, 5070 Frick

IMPRESSUM

bioactualités 
BIO SUISSE

20^{ème} année

Parution 10 fois par an (vers le 20 du mois, sauf en janvier et en août), aussi en allemand (bioaktuell) et en italien (bioattualità)

Tirage 598 exemplaires français, 7058 exemplaires allemands (certifié WEMF)

Distribution Aux exploitations agricoles et aux entreprises sous licence Bio Suisse; Abonnement annuels (résiliables pour fin décembre): CH Fr. 49.-, étranger Fr. 56.-

Éditeurs FiBL Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick,

Tél. +41 (0)62 865 72 72,

Fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

Bio Suisse (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique) Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle,

Tél. +41 (0)61 385 96 10,

Fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch

Rédaction Stephan Jaun (Rédacteur en chef), Petra Schwinghammer, Sabine Lubow (Bio Suisse); Markus Bär, Jacqueline Forster (FiBL); bioactualites@fibl.org

Traduction Manuel Perret, 1412 Ursins

Maquette Daniel Gorba, FiBL

Impression Brogle Druck AG, Postfach, 5073 Gipf-Oberfrick,

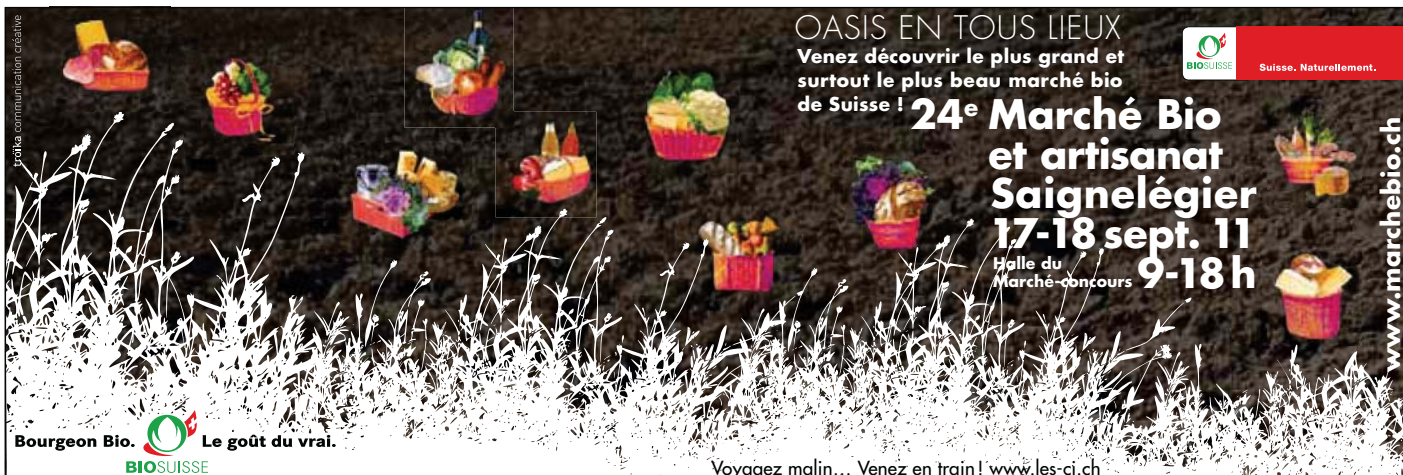
Tél. +41 (0) 62 865 10 30,

Fax +41 (0) 62 865 10 39

Publicité Erika Bayer, FiBL, Postfach, 5070 Frick, Tél. +41 (0)62 865 72 00,

Fax +41 (0)62 865 72 73,


courriel erika.bayer@fibl.org




proka communication créative

OASIS EN TOUS LIEUX
Venez découvrir le plus grand et surtout le plus beau marché bio de Suisse !

24^e Marché Bio et artisanat Saignelégier
17-18 sept. 11
Halle du Marché-concours 9-18 h

 Suisse. Naturellement.

www.marchebio.ch

Bourgeon Bio.  Le goût du vrai. **BIO SUISSE**

Voyagez malin... Venez en train! www.les-cj.ch



«Tu peux revenir quand tu veux», dit le paysan bio Josef Egger (à gauche) en prenant congé du contrôleur Roland Widmer.

comme l'explique Barbara Steiner de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG): «En cas de contrôle surprise, la direction de l'exploitation n'a souvent pas le temps de préparer tous les papiers. Cela a fait jusqu'ici que le contrôle n'était pas considéré comme complet et donc n'était pas accepté comme contrôle annuel.» Or, depuis le début de cette année, un contrôle surprise peut aussi compter comme contrôle annuel.

Selon le projet de nouvelle ordonnance sur la coordination des contrôles, même les contrôles effectués en l'absence de la direction de l'exploitation pourront être valables. La clause que «les contrôles nécessitent la présence de l'exploitant» doit en effet être supprimée. Toute constatation d'infraction nécessitait jusqu'ici la signature de la direction de l'exploitation. La question de la possibilité d'accéder aux bâtiments sans la direction de l'exploitation n'est cependant pas encore résolue.

Hansueli Held, de BTA, voit bel et bien des possibilités de simplifier les contrôles: «On peut contrôler certains papiers à l'avance.» Il y voit cependant aussi des limites: «On ne peut pas se passer des contrôles sur place.» Par exemple pour la SRPA: tous les registres des sorties incomplets ne «prouvent» pas que les vaches n'ont pas été au pâturage, ce que l'examen des beuses ou de la saleté sur les attache-queues permet sans problème de faire à condition que les contrôleurs soient sur place. Exactement comme il est impossible de vérifier par téléphone si

les semences de maïs ont été traitées ou pourquoi les rumex sont soudain tellement bruns et desséchés.

Difficile de faire moins cher

Faire baisser les coûts des contrôles paraît cependant plutôt illusoire. Held: «Cela ne pourrait devenir vraiment moins cher

Passer les contrôles haut la main

Vu qu'on passe d'autant plus facilement les contrôles qu'on est bien préparé, voilà quelques tuyaux:

- Check-lists et documents à télécharger
 - bio.inspecta: www.bio-inspecta.ch → Agriculture → Téléchargement documents → Feuilles d'info et instructions
 - BTA: www.bio-test-agro.ch → Français → Documents à télécharger → Documents de contrôle
- Vente directe

Fiche technique du FiBL sur l'étiquetage: www.shop.fibl.org → Français → Reconversion, directives (ou taper le numéro de commande 1542 dans le moteur de recherche de la page d'accueil). Présenter les projets d'étiquettes notamment à l'organisme de contrôle avant de les faire imprimer.

■ Suisse-Bilanz

Les normes de fumure ayant été modifiées, le bilan de fumure peut être moins bon chez certains producteurs. Ceux qui ont des volailles doivent absolument refaire calculer leur bilan cette année. ed

que si tous les clients se trouvaient dans un rayon de cinquante kilomètres.» Ou si on passait moins de temps par contrôle pour en faire davantage par jour. Mais seraient-ils encore sérieux? Held est convaincu que non: «Je ne pourrais plus rien garantir.» Même son de cloche chez bio.inspecta. Ueli Steiner: «La qualité est très importante. Je ne vois donc pas beaucoup de possibilités d'économies.» Sans compter que les exigences continuent d'augmenter. S'y rajouteront bientôt les directives pour la biodiversité, puis celles pour le commerce équitable. Et il y a toujours plus de labels volontaires comme le Bœuf de Pâturage BIO, Naturpark ou Culinarium, plus les spécificités cantonales. Tout cela ne permet ni d'accélérer les contrôles ni de baisser leur prix.

«Je le fais de mon propre gré»

Les contrôles sont un thème récurrent dans les discussions des producteurs bio, mais tous ne les considèrent pas comme une chicane. Le paysan bio Josef Egger dit par exemple: «Le contrôle bio est celui qui me dérange le moins, car je fais cela de mon propre gré.» Et Ueli Steiner, de bio.inspecta, d'employer une formule encore plus positive: «De nombreux paysans bio apprécient le contrôle biologique annuel parce qu'il confirme la valeur de leur travail, qui est réellement tout sauf simple.» Et on a toutes les raisons de le croire quand on entend Egger prendre congé du contrôleur en lui disant «Tu peux revenir quand tu veux»!

Eveline Dudda

Produire du lait sans ressources extérieures – un exemple belge

En Belgique, un paysan bio a atteint l'autonomie fourragère totale pour sa ferme laitière. Son système ingénieux doit montrer aux paysans de la région qu'il est possible de se passer d'aliments fourragers de l'extérieur, mais aussi que la production laitière herbagère n'est pas une marotte passagère spécifiquement suisse.

L'herbe enflamme la Suisse. Que ce soit au bistrot du coin, dans les organisations ou en politique, tout le monde parle de lait d'herbe ou de prairie. L'industrie des aliments fourragers et les organisations environnementales se livrent d'ailleurs dans les médias agricoles à une véritable guerre verbale à coups de chiffres et de thèses contradictoires.

On pourrait donc penser que la production laitière herbagère est une question de foi et qu'on est soit pour soit contre, mais il s'agit en réalité du plus simple et plus ancien de tous les principes de la production animale: nourrir les vaches avec la production des prairies et des pâturages de la ferme. La production animale basée sur les prairies et les pâturages ne se développe d'ailleurs pas seulement en Suisse et dans d'autres pays herbagers comme la Nouvelle-Zélande ou l'Irlande: partout dans le monde, chercheurs, insti-

tuts de formation et praticiens pionniers se consacrent à cette question.

Pas à pas vers le bio

Par exemple en Belgique. Là, dans le sud de la Wallonie, cela fait dix ans Daniel Roque cultive avec son fils les 45 hectares de sa ferme laitière de manière à être totalement autonome pour les fourrages. Voilà des décennies qu'il cherche corps et âme à gérer sa ferme de manière à consommer le moins possible de ressources.

Déjà en 1998 lors de la reprise de l'exploitation, Daniel Roque se posait la question des possibilités de diminuer les coûts pour améliorer son revenu d'exploitation. Il a trouvé la réponse dans les livres de l'agronome français André Voisin (cf. encadré de gauche). Conformément à sa méthode de pâturage intensif, il a divisé en petits enclos ses prairies entièrement d'un tenant. Il a remplacé l'un après l'autre ses champs de maïs par des prairies permanentes, allant à l'encontre de l'encouragement étatique de la production animale basée sur le maïs et de la tendance générale à l'intensification. Roque voulait tirer son revenu de ses propres ressources. Il avait participé en 1995 à une conférence du chercheur et agriculteur breton André Pochon (cf. encadré de droite) – et a découvert le trèfle. La fermeture du cycle de l'exploitation est depuis lors au centre de ses préoccupations. Le lisier enrichi d'algues marines et d'un peu de phosphate naturel remplace les engrais du commerce, le fumier est composté, on favorise les légumineuses dans les pâturages et les prairies temporaires... ce n'est que beaucoup plus tard, en 2008, que Roque remarque: «Mais je suis devenu bio!» – et s'est fait certifier sans avoir besoin de rien changer sa manière de travailler.

laitière biologique est en effet un objectif important de la branche depuis quelques années. Ce Wallon très professionnel est donc devenu une étude de cas pour la recherche et la vulgarisation bio, et il reçoit régulièrement des agriculteurs intéressés pour leur présenter son système.

Son astucieux système de pâturage permanent fascine par la simplicité de sa conception: tous les enclos font exactement un demi-hectare. À partir du mois de mars, ils sont pâturés à tour de rôle un jour et une nuit par les 45 vaches laitières puis encore une fois autant par les 30 génisses. Chaque parcelle se repose 38 jours avant le prochain passage. À partir de juin, quand l'herbe pousse moins fort à cause de la météo et de la physiologie des plantes, le temps de pâturage passe à trois jours au total, le temps de repos s'allonge

Observateur et penseur: André Voisin (1903–1964)

André Voisin, biochimiste et vétérinaire, était connu pour avoir observé des heures durant les vaches de sa ferme de Normandie quand elles étaient au pâturage. Il était arrivé à la conclusion que, en substance, «L'art du pâturage consiste à faire se rencontrer au bon moment la vache et le pâturage.»



Sa thèse décrit le moment idéal du pâturage par rapport à la courbe de croissance de l'herbe: si elle est coupée en pleine croissance, l'herbe repousse beaucoup plus rapidement. Cette constatation lui permettra de poser les bases du pâturage tournant intensif. Son œuvre a d'ailleurs influencé dans le monde entier la recherche et le développement de l'agriculture herbagère productive.

Photo: zvg

ug

Un combattant perfectionniste: André Pochon

André Pochon a étudié et développé sur son propre domaine un système de production animale économe en res-



Photo: zvg

sources basé sur les prairies naturelles. La «méthode Pochon» est centrée sur la fermeture des cycles des éléments nutritifs, un système qui confère au trèfle blanc un rôle central. Cette méthode est utilisée dans toute l'Europe, et sa réussite technique et économique prouve qu'une agriculture paysanne basée sur les fourrages grossiers peut être plus productive que la production animale basée sur le maïs prônée par la politique agricole européenne. Aujourd'hui encore, ce Breton de 79 ans continue de déployer tout son talent rhétorique pour faire connaître cette conclusion.

ug



Photos: Ursina Galbusera

Trèfle blanc, ray-grass et fétuque élevée sont les composants principaux du «trésor» de Roque, ses pâturages.

de deux semaines et une partie des prairies de fauche sont utilisées comme pâturages. Les vaches sont des petites Holstein en partie croisées avec de la Jersey. Le rendement laitier moyen de 7400 kilos est atteint avec seulement 2 kilos par jour d'un concentré maison composé de triticales, d'avoine et de pois protéagineux que Roque produit en culture associée en rotation avec du blé d'automne et deux à trois ans de prairie temporaire ou de luzerne. La forte proportion de légumineuses dans la rotation permet à Roque de ne pas acheter d'engrais.

Écologiquement, économiquement et socialement meilleur

Bref, c'est un système durable, et cette conclusion est aussi celle de la recherche biologique belge, comme le montre l'étude

«Quels modes de production et de gestion pour une production laitière durable?» du projet étatique DuraLait.

Par rapport à 320 exploitations françaises et belges de référence, la ferme de Roque utilise trois à quatre fois moins de pétrole par litre de lait produit, ses sols séquestrent plus de CO₂ et son bilan azoté est meilleur, mais c'est sur le plan économique qu'elle se démarque particulièrement: Roque produit beaucoup plus de lait par heure de travail, par hectare et par unité de capital investi que les exploitations de référence. Il est financièrement plus autonome, et les subventions – qui continuent de favoriser dans l'UE les systèmes basés sur le maïs – ne représentent que 0,2 % des recettes du domaine. S'y rajoute encore la composante sociale: Roque ne connaît pas le surmenage et sa

famille est contente d'avoir trouvé l'idéal pour sa ferme. Ce que les voisins, les organisations et la politique en pensent lui importe assez peu.

Ursina Galbusera

Portrait du domaine

Entreprise familiale Roque, Wallonie, Belgique

- Bio depuis 2008; économie pacagère axée sur les cycles depuis 1998
- 45 ha SAU dont 23 ha de pâturages, 9 ha de prairies permanentes, 3 ha de luzerne, 6 ha de mélange triticales-avoine-pois (pour le concentré vaches laitières maison), 4 ha de blé d'automne (vente)
- Pâturage de début mars à début décembre
- 43 vaches laitières (Holstein, Holstein x Jersey) rendement laitier moyen 7400 kg
- Transformation fermière de 20'000 de lait en beurre et en fromage, contingent laitier de 300'000 kg
- Trois postes à plein temps (les parents et le fils)



Il a cherché pendant des décennies la solution idéale pour sa ferme, et il l'a trouvée: Daniel Roque mise tout sur une production laitière efficace et fourragère autonome.



Le concentré maison – triticales, avoine et pois protéagineux – est produit par Roque sous forme de culture associée.

Fruits à noyau bio: Savoir exploiter le potentiel

Les fruits à noyau bio sont très demandés. Les protections contre les aléas météorologiques permettent de produire des hauts rendements et de la bonne qualité. À Steinach AG, Andreas Andermatt atteint un rendement moyen en cerises de table bio de quinze tonnes à l'hectare pour une proportion de fruits de table de plus de 90 pour cent.

Les fruits à noyau bio sont demandés, très demandés. Selon Bio Suisse et le FiBL, les quantités de cerises et de prunes de table biologiques suisses commercialisées dans la grande distribution atteignent à peine dix tonnes chacune, alors que Bio Suisse estime que 200 tonnes de cerises de table et 300 tonnes de prunes de table pourraient être vendues en plus.

Avec des prix à la production deux fois plus élevés pour les fruits à noyau bio que pour les fruits PI, la reconversion au bio et la plantation de nouveaux vergers sont devenues très attractives.

Un domaine spécialisé en production végétale biologique

Andreas Andermatt, de Steinach SG, a reconverti son domaine au bio il y a déjà vingt ans, et voilà une dizaine d'années

qu'il a arrêté la production laitière pour se consacrer intégralement à la production végétale. Il pratique presque toutes les cultures spéciales: fruits à pépins et à noyau, petits fruits, légumes, plantes médicinales. La famille vend ses produits aussi bien en direct au magasin de la ferme qu'en passant par le commerce.

Un regard sur les rendements des cultures de fruits à noyau en pleine production du domaine Andermatt montre qu'il est possible de produire en bio des rendements comparables à ceux de la PI: 15 tonnes de cerises à l'hectare en moyenne sur les trois dernières années pour une proportion de fruits de table de plus de 90 pour cent. La cerisiculture bio ne peut cependant fournir régulièrement de bons rendements qu'avec des vergers protégés.

L'importance des variétés

La question des variétés est aussi importante pour les cerises que pour les prunes. «Le choix des variétés est quand même plus facile pour les fruits à noyau que pour les pommes», explique Andreas Andermatt. Les principales variétés de fruits à noyau sont en principe les mêmes en bio qu'en PI: Andermatt cultive les variétés de cerises Merchant, Regina, Kordia et Burlat, et pour les prunes il mise sur Tegera, Fellenberg, Cacaks Schöne et Hanita. Il est bien sûr important que chaque producteur trouve quelles sont les meilleures variétés pour son domaine.

Maladies et ravageurs

Selon le conseiller arboricole du FiBL Andi Häseli, en bio ce sont la moniliose, la pourriture amère, la criblure, la mouche



Andreas Andermatt, producteur de fruits à noyau bio (à gauche), en train d'expliquer que les filets anti-grêle et les couvertures parapluie ne protègent pas seulement les fruits contre les intempéries, mais aussi contre certains ravageurs et maladies.

de la cerise et les pucerons qui peuvent le plus menacer les rendements et la qualité – or il n'y a pas de frein de secours sous forme de produits phytosanitaires de synthèse. Pour Andreas Andermatt, ce «défi supplémentaire» est une des raisons qui lui font aimer la production biologique de fruits à noyau. Les systèmes de protection contre les intempéries se sont révélés être une importante mesure phytosanitaire.

Au plus tard en regardant le filet anti-grêle, la couverture parapluie et l'enrobage complet des vergers, on se rend compte que l'aspect romantique des hautes-tiges doit être abandonné. Filets anti-grêle et couvertures parapluie ne protègent pas seulement les fruits contre la grêle et contre l'éclatement dû à la pluie: cette infrastructure très coûteuse (avec arrosage, souvent plus de 70'000 Fr./ha) possède aussi une efficacité contre certaines maladies. Selon les résultats des recherches du FiBL et de l'Agroscope ACW, cette couverture est un avantage contre la moniliose, la pourriture amère et la criblure. L'enveloppement complet des vergers empêche quant à lui la mouche de la cerise de pénétrer dans les plantations. Chez Andermatt, les cerisiers sont dès le début sous filet anti-grêle et couverture parapluie, et les pruniers à partir de la quatrième ou cinquième année depuis la plantation.

La «stratégie Andermatt»

Pour pouvoir atteindre ses rendements, Andreas Andermatt a mis au point ses propres méthodes de taille. «Je veux avoir des arbres calmes (c.-à-d. des arbres dont la vigueur est contrôlée). Je taille donc avec retenue et nous devons cueillir au moins la moitié de la récolte avec une échelle parce que nos arbres sont relativement grands avec leurs 4,5 mètres, mais en contrepartie on a des arbres calmes et moins de travail pour la taille.»

Les cerisiers et les pruniers n'entrent en production qu'après quatre ou cinq ans. Les investissements sont très importants: jusqu'à la quatrième année depuis la plantation, les coûts cumulés peuvent atteindre 140'000 Fr./ha (d'après Arbokost: 137'000 Fr./ha pour les cerises PI). Il faut du temps jusqu'à ce que de l'argent rentre de nouveau. Sans compter que la sécurité du rendement est moins grande en bio car certains ravageurs et maladies ne peuvent pas être efficacement combattus.

Et quelles recommandations Andreas Andermatt donne-t-il aux autres producteurs? «Aucune – l'important est de faire ce qu'on aime, parce que c'est ce qu'on fait le mieux.»
Esther Bravin



Photos: Esther Bravin

Quelles recommandations Andreas Andermatt donne-t-il aux autres producteurs?
«Aucune – l'important est de faire ce qu'on aime, parce que c'est ce qu'on fait le mieux.»

Un projet pour encourager la production de fruits à noyau Bourgeon

La demande de fruits à noyau Bourgeon est forte et la technique de production a beaucoup évolué ces dernières années. Un projet de Bio Suisse a pour but de lancer la production pour satisfaire le marché en tirant parti de ces nouvelles connaissances.

Les fruits à noyau sont appréciés. Ces fruits de saison, si possible de production régionale, sont des produits premium très demandés dont les parts de marché augmentent sans cesse. Cette production est cependant un vrai défi en bio car la question centrale de la protection phytosanitaire était restée sans solution depuis de nombreuses années. Heureusement, ça change! La recherche a fait des progrès, et des producteurs ont planté les premiers vergers biologiques modernes. Bio Suisse, l'organisation faitière des 5500 producteurs Bourgeon de Suisse, lance un projet pour encourager la production de fruits à noyau Bourgeon à satisfaire une demande déjà forte et qui ne cesse d'augmenter.

■ Un projet avec des partenaires expérimentés: Le FiBL et la Coop représentent pour Bio Suisse deux partenaires importants qui disposent d'un vaste

savoir-faire et de larges réseaux dans les domaines de la recherche, de la vulgarisation, de la logistique et du commerce. D'autres partenaires de la branche fruitière comme Frunoba, Tobi Seeobst, Biofruits et toute une série de producteurs expérimentés participent à la réalisation de ce projet ambitieux.

■ Une vaste offre de conseil: Le projet va encourager la recherche et la vulgarisation pour que la sécurité de la production continue de s'améliorer, et une vaste offre de conseil comprenant notamment des cours et des visites d'exploitations sera mise sur pied pour faire connaître aux producteurs intéressés la production biologique des fruits à noyau. L'accès exclusif aux réseaux des principaux partenaires commerciaux peut aussi être un argument décisif pour se lancer sans plus attendre dans cette production très prometteuse. En effet, l'écoulement des fruits est garanti d'avance pour autant que leur qualité soit bonne.

■ Les producteurs intéressés sont priés de s'adresser à Benedikt Domeyer, Bio Suisse, tél. 061 385 96 21, courriel benedikt.domeyer@bio-suisse.ch sja/bd

«Concevoir une agriculture climatiquement neutre»

L'agriculture émet entre 14 et 33 % des émissions globales de gaz à effet de serre. Le FiBL étudie des méthodes agricoles capables à la fois de ménager le sol, de protéger le climat et de stocker du CO₂ dans le sol en favorisant son humification. Les médias et les experts en ont été informés le 8 juin, et le bio actualités en parle avec Paul Mäder, l'expert en pédologie du FiBL.

bio actualités: Avez-vous été surpris par le nombre de personnes intéressées qui sont venues le 8 juin et par l'importance de l'écho médiatique suscité par la question?

Paul Mäder: Oui, nous avons été surpris. Et c'est vrai que l'écho médiatique a été bien plus important que ce que nous avions espéré.

Est-il vraiment possible de fournir une estimation quantitative de la contribution que les grandes cultures peuvent apporter à la protection du climat?

Nous avons calculé que, dans les grandes cultures, le système que nous étudions permet de fixer durablement dans le sol deux tonnes de CO₂ par hectare et par année. Supposons que tous les agriculteurs suisses travaillent selon cette approche: La Suisse comptant environ 300'000 hectares de grandes cultures, cela permettrait de fixer 600'000 tonnes de CO₂ par année* en passant à un travail du sol réduit ou même au «no till», le semis direct, c.-à-d. le renoncement à tout travail du sol.

La production intégrée connaît aussi une tendance à réduire le travail du sol ou à pratiquer le semis direct. Cette dernière

«Les calculs portant sur la période d'essai de sept ans ont réellement montré une neutralité climatique.»

méthode implique il est vrai l'utilisation d'herbicides et d'engrais chimiques, mais elle est déjà beaucoup plus respectueuse du climat que le travail du sol conventionnel normal.

Le projet s'intitule «Grandes cultures et cultures maraîchères climatiquement neutres»: est-ce réaliste, ou «respectueuses du climat» n'aurait-il pas été plus adéquat? Bon – la neutralité climatique est la vision,

* Cela représente 11 % de l'ensemble des gaz à effet de serre émis par l'agriculture suisse.



Paul Mäder, responsable du groupe des sciences du sol du FiBL.

l'objectif, que nous nous sommes donné. Les calculs concernant nos essais de Frick ont tout de même montré que c'est possible: pour la période d'essai de sept ans (2002-2009), les méthodes usuelles de calcul utilisées pour les émissions et pour la fixation du carbone ont réellement montré une neutralité climatique.

Est-ce que cela fonctionne aussi dans la pratique?

Nous ne savons pas encore si c'est possible dans tous les cas.

Les conditions d'essai à Frick étaient peut-être particulièrement favorables?

Frick bénéficie effectivement de sols riches en argile. Or l'argile se lie avec l'humus pour former les fameux complexes argilo-humiques, qui sont très stables et favorisent l'humification durable des sols.

Ce serait donc plus difficile dans les sols plus légers?

Nous devons tout d'abord étudier comment la réduction du travail du sol et le semis direct influencent les sols légers et sableux, mais nous partons effectivement de l'hypothèse que c'est plus difficile.

Est-il quand même déjà possible de recommander cette méthode pour certaines cultures et dans certains sols?

Nous pouvons la recommander dans des sols mi-lourds à lourds sans trop de mauvaises herbes. Dans les sites marginaux pour les grandes cultures où on a jusqu'à 1200 mm de précipitations par année, cela devient critique à cause de la pression des mauvaises herbes. C'est mieux avec moins de 1000 mm: quand c'est trop humide, les

«Nous recommandons aux agriculteurs de faire des essais sur de petites surfaces.»

mauvaises herbes ou l'herbe repoussent trop vite après le semis de la culture. Les meilleures rotations sont celles qui comprennent des prairies temporaires pluriannuelles. La proportion de grandes cultures comme les céréales ou le maïs ne doit pas être trop grande. Le plus grand défi qui nous attend est de réussir à se passer des prairies temporaires sans se faire dépasser par les mauvaises herbes.

Et quand toutes ces conditions – sol, précipitations, rotation – sont bonnes, le travail du sol réduit fonctionne dans toutes les grandes cultures?

Oui, mais il y a un problème avec les cultures qui suivent une prairie, pour lesquelles nous avons développé une solution: en automne de la deuxième année de la prairie, on tire parti des conditions sèches pour déchaumer superficiellement pour semer un engrais vert (des pois d'hiver) qui sera enfoui au printemps. Cela nous fait renoncer à une coupe, mais cela supprime le risque de repousse. On ne sait cependant pas encore si cette solution est possible dans toutes les situations.

Nous recommandons aux agriculteurs de faire des essais sur de petites surfaces. S'il n'y a encore que très peu d'expériences (aussi chez les voisins), on peut aussi labourer superficiellement la prairie, à environ 10 cm de profondeur, et

renoncer au labour partout ailleurs pour se contenter de passer une déchaumeuse ou un chisèle.

Et qu'en est-il du maraîchage, dont on parle aussi dans le titre du projet?

Dans les cultures maraîchères, nous nous sommes avant tout concentrés sur les engrais verts, dont nous avons testé plusieurs variantes. Les pois ont de nouveau donné de très bons résultats. En maraîchage, le point central est clairement la fumure, et le but est ici de produire l'azote nécessaire sur le domaine. Cela marche assez bien, mais nous savons que nous ne pouvons pas cultiver trop souvent des plantes fixatrices d'azotes, c.-à-d. les pois et les autres légumineuses – au maximum tous les quatre ans, sinon il y a des problèmes de fusarioses et d'autres maladies des racines.

Faut-il s'attendre pour toutes les cultures à ce que le système, après des pertes initiales, se stabilise et même fournisse de meilleurs rendements?

Pour le maïs, les prairies et le blé, nous avons toujours eu à partir de la quatrième année des rendements nettement supérieurs dans le champ où le travail du sol était réduit, mais nous devons retenir que c'est pour l'instant valable pour cet essai et pour ce sol fortement argileux.

Nous aurions déjà été contents avec des rendements équivalents – si on peut économiser du diesel et du travail et donc de l'argent tout en améliorant la fertilité du sol, c'est déjà un succès. L'augmentation des rendements a été une surprise positive. Nous avons non seulement diminué

«Notre but n'est pas de diaboliser la charrue.»

le travail du sol, mais aussi optimisé le système sur le plan des engrais verts, des dates des rompues et de la répartition du lisier. Les augmentations des rendements sont probablement dues à la combinaison de l'amélioration de la structure du sol, de l'amélioration de sa capacité de rétention de l'eau et de l'augmentation des quantités d'azote fournies par les engrais verts. Plus d'humus égale meilleure capacité de rétention de l'eau, et si on ne laboure pas on ne détruit pas les capillaires qui permettent à l'eau de remonter des couches profondes du sol jusqu'aux racines des plantes.

Le travail du sol réduit pourrait donc aussi être une stratégie pour s'adapter au changement climatique?

Oui, c'est ce que nous pensons.



Photos: Thomas Alföldi

Malgré la pluie, forte affluence au Schlatthof à Aesch BL pour la présentation des résultats des recherches sur la réduction du travail du sol.

Nous l'avons déjà souligné: il est possible que ce système fasse augmenter la pression des mauvaises herbes – les agriculteurs doivent-ils donc subir les conséquences des erreurs de toute la société?

Il faut bien sûr bien surveiller soigneusement les mauvaises herbes. Cela vaut aussi la peine de créer des cercles de travail; il y a depuis longtemps des paysans qui ne labourent presque plus, peut-être encore

Les grandes cultures peuvent être climatiquement neutres – et fournir de meilleurs rendements!

Le FiBL étudie intensivement les méthodes douces de travail du sol. Le 8 juin, il a présenté au Schlatthof à Aesch BL les résultats de ces recherches. Les agriculteurs et autres personnes intéressées sont venus en grand nombre malgré la pluie, et les médias ont publié dans tout le pays des articles parfois très fouillés.

Le premier essai au champ sur la réduction du travail du sol et diverses variantes de fumure avait démarré à Frick AG en automne 2002 sur un sol lourd très riche en argile.

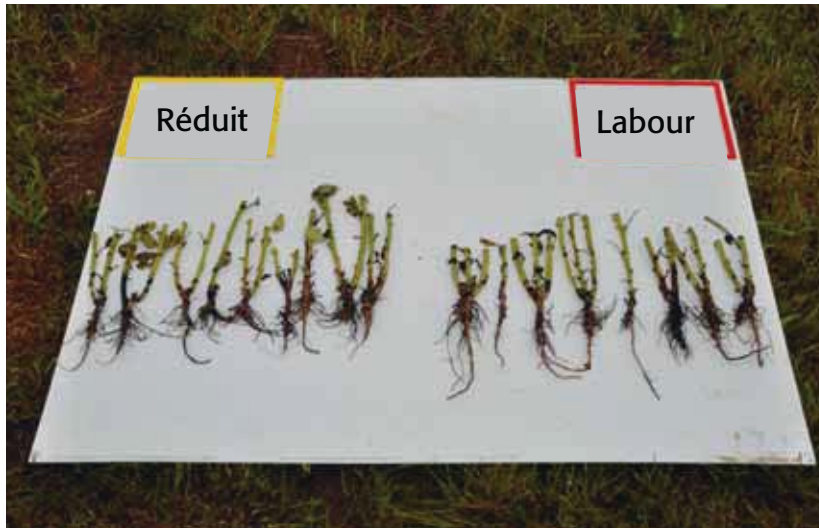
Cet essai a abouti, au bout de sept ans, à une augmentation de 17 % de la teneur en humus et à une meilleure sécurité des rendements. Si, pour les céréales, le rendement a baissé d'environ 10 % les premières années par rapport au labour traditionnel à la charrue, celui des champs de tournesol et des cultures fourragères dérobées a plutôt augmenté. À l'issue de la période de transition, les chercheurs ont même récolté 26 % de trèfle, 34 % de maïs d'ensilage et 20 % de froment en plus. Les sols travaillés moins intensivement contenaient 37 % de microorganismes de plus, et, vu que les coûts de production sont restés les mêmes, la réduction du travail du sol a aussi eu dans l'essai de Frick un impact financier positif. D'autres essais ont été mis en place sur des sols légers en 2009 et en 2010 à Muri AG et à Aesch BL. S'y rajoutent encore neuf essais pratiques dans des fermes bio du Plateau.

Les mauvaises herbes peuvent devenir un problème en cas de réduction du travail du sol. C'est donc en étroite collaboration avec les agriculteurs et les vulgarisateurs que les chercheurs du FiBL veulent maintenant accorder entre eux et optimiser en continu les systèmes de travail du sol minimal, les rotations culturales ainsi que la fumure et l'entretien des cultures.

L'augmentation de 17 % de la teneur en humus du sol de l'essai de Frick correspond à une séquestration de 1,3 tonne de CO₂ par hectare et par année. Les chercheurs du FiBL en déduisent pour le travail du sol minimal un potentiel de diminution de l'impact climatique de 2 tonnes d'équivalent-CO₂ par hectare et par année. Urs Niggli, le directeur du FiBL: «En augmentant la teneur en humus des sols et en réduisant la consommation d'énergie liée aux engrais et aux produits phytosanitaires de synthèse, nous entendons ramener à zéro le bilan des gaz à effet de serre de l'agriculture. Ainsi, l'un des plus gros émetteurs de gaz à effet de serre deviendrait l'un des secteurs économiques les plus durables de la société, les agriculteurs biologiques jouant là un vrai rôle de précurseurs.»

■ Pour en savoir plus: www.fibl.org
Themen → Klima → FiBL-News → Les liens vers documents en français se trouvent en bas de la page. jf/mb

Le Fonds Coop pour le développement durable soutient ce projet. 



Plantes de féverole d'hiver de l'essai en cours au Schlattthof.

une fois dans la rotation. L'agriculture biologique devrait à mon avis conserver son rôle de précurseur. Or la PI fait aussi des progrès, mais en Suisse la surface en semis direct, donc sans labour, ne dépasse pas 12'500 hectares, soit seulement 3 à 4 % des terres ouvertes. Le canton de Berne a cependant maintenant un programme d'encouragement qui paie des contributions pour la réduction du travail du sol.

L'agriculture est globalement responsable de 14 % des émissions de gaz à effet de serre. Et cela fait un tiers si on tient compte des secteurs en amont comme la fabrication des engrais, les importations de denrées fourragères et la déforestation. L'agriculture contribue donc malheureusement fortement au changement climatique. Chaque secteur doit fournir sa part

de solutions, et il serait inacceptable que l'agriculture biologique ne cherche pas à réorienter son développement.

Soulignons d'ailleurs ici que ce sont les paysans bio qui ont fait des essais et nous ont ensuite poussés à rechercher avec eux de meilleures solutions pour diminuer le travail du sol.

Bon, il y a un groupe qui veut que ça avance, mais comment les agriculteurs en général acceptent-ils cela? Car on veut en fin de compte leur retirer la charrue alors qu'ils l'utilisent depuis plus de six mille ans! Le but est de diminuer progressivement l'intensité du travail du sol. De nombreux essais, entre autres ceux de l'Agroscope Changins-Wädenswil ACW, ont en outre montré que l'azote des engrais de ferme est

utilisé plus efficacement quand les engrais ne sont pas enfouis trop profondément mais plutôt superficiellement. Je crois qu'il est possible de réduire la profondeur de travail à 10 cm – et on peut aussi le faire avec une charrue spéciale, notre but n'est pas de diaboliser la charrue! Le labour à 10 cm me semble toucher à une sorte de limite naturelle, car le sol est encore bien grumeleux après sa préparation.

Et qu'est-ce que la recherche et la vulgarisation vont faire maintenant pour diminuer l'impact climatique des grandes cultures?

Nous voulons d'abord créer des réseaux internationaux pour rassembler les connaissances, et le projet européen «TILMAN-ORG», coordonné par le

«Il faut surveiller soigneusement les mauvaises herbes, et cela vaut la peine de créer des cercles de travail.»

FiBL, va démarrer en septembre avec pour objectif d'optimiser le travail du sol et les engrais verts. Les thèmes principaux sont la maîtrise des mauvaises herbes, la gestion des éléments nutritifs et la séquestration (fixation) du CO₂ dans le sol. Nous voulons en outre étudier sur une longue période l'humification des sols légers: des essais fonctionnent pour cela depuis 2009 et 2010 à Muri AG, à Aesch BL et à Juchowo (Pologne). Nous avons aussi proposé un projet pour tester cette approche dans les pays du Sud. Interview: Markus Bär

Concours: Bio Suisse cherche la Ferme Climatique de l'année

Bio Suisse lance son premier concours de la «Ferme Climatique de l'année». Prix en jeu: une analyse climatique complète par le FiBL ainsi que les relations publiques qui vont avec.

Bio Suisse cherche la Ferme Climatique de l'année 2011. Qui a des chances de gagner? Sauf les membres du Comité et les collaborateurs, tous les membres de Bio Suisse peuvent déposer leurs projets. On cherche des projets dont la planification est bien avancée et qui vont assurément être réalisés. Les projets déjà réalisés ne peuvent pas participer.

Le prix en jeu est une analyse climatique effectuée par les experts climatiques

du FiBL et qui comprend les éléments suivants: établissement du bilan climatique de l'entreprise (global et par produit), évaluation commune des mesures de protection du climat prévues (y. c. calcul des effets sur le climat), conseil économique pour la réalisation des mesures (basé sur un programme de budget d'exploitation).

La remise du prix lors de l'Assemblée des délégués de novembre 2011, un travail médiatique à la hauteur (communication

média, article dans le bio actualités, communication RP) feront connaître à un large public le projet gagnant et les personnes qui sont derrière.

■ Les dossiers de candidature peuvent être envoyés jusqu'au 15 octobre à:

Bio Suisse

Concours «Ferme Climatique»

Christoph Fankhauser

Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle

christoph.fankhauser@bio-suisse.ch

«Il faut un meilleur prix du lait, pas des retenues punitives»

Ces dernières années, les producteurs de lait bio ont financé eux-mêmes avec succès une partie des efforts promotionnels. Le lait bio est redevenu denrée rare. «Il faut maintenant augmenter le prix du lait», dit Magdalena Blonkiewicz, product manager Lait de Bio Suisse.

bio actualités: Les producteurs de lait bio s'élèvent contre le cofinancement de l'allègement du marché décidé par l'IP Lait. N'ont-ils donc pas intérêt à ce que le marché soit équilibré?

Magdalena Blonkiewicz: Si, nous avons besoin que le marché du lait fonctionne bien.

Mais?

Nous soutenons des solutions qui peuvent rééquilibrer le marché à long terme. Le marché du lait bio progresse continuellement depuis 2005. La transformation a augmenté de 7 % l'année passée, et il n'y a plus de réels surplus sur le marché du lait bio. Le lait bio est maintenant recherché, donc il faut augmenter les prix payés aux producteurs pour les inciter à produire davantage. Or une retenue de quatre centimes pour les exportations de beurre conventionnel aurait l'effet inverse. Ces mesures-là sont donc contre-productives pour le secteur bio.

Les producteurs de lait ne remettent-ils pas en question une décision capable de ramener le calme sur le marché du lait?

Le Biomilchpool avait soumis aux délégués de l'IP Lait une motion deman-

«La décision de l'IP Lait punit les producteurs de lait qui respectent le marché.»

dant d'exclure le marché du lait bio. Le Biomilchpool n'aurait pas déposé plainte si l'IP Lait l'avait acceptée. Et les producteurs bio seraient certainement prêts à payer un centime sur l'ensemble de la production si l'IP Lait la réinvestissait sur le marché du lait bio.

Je me demande d'ailleurs si cette mesure d'allègement du marché a un sens: la Suisse importe des montagnes de concentrés pour produire du lait, puis elle doit déverser à vil prix ses surplus de beurre sur le marché. Nous contribuons donc à faire descendre le prix du marché mondial et à augmenter la pression subie par

les producteurs du monde entier. Il faudrait plutôt choisir une approche à long terme, par exemple une production durable comme le lait de prairie.

Qu'est-ce que la branche bio a fait pour retrouver l'équilibre de l'offre et de la demande?

Les producteurs ont lancé des opérations promotionnelles en les finançant eux-mêmes, par exemple en organisant avec l'aide des grands distributeurs des dégustations dans les magasins. Et plusieurs organisations de producteurs essaient de jouer sur les prix pour que les fluctuations de la production laitière correspondent mieux à la demande.

Comment le prix du lait bio va-t-il évoluer?

Je pars du principe que, après la toute récente augmentation de trois centimes, qui a été pressentie par l'IP Lait, une autre augmentation soit à l'ordre du jour. Les prix devraient monter tant que le lait bio sera recherché. Chez les transformateurs orientés vers l'exportation, les cours de change font toutefois pression sur les prix.

Qu'est-ce que Bio Suisse va faire maintenant pour résoudre les problèmes du marché du lait?

Nous devons maîtriser le marché du lait bio, c'est notre tâche principale. Nous misons pour cela sur un prix du lait conforme au marché. Le lait doit en effet aller là où il réalise la meilleure valeur ajoutée. Les dernières années ont aussi montré que les producteurs bio sont prêts à cofinancer leurs surplus via leur prix de vente.

L'Offensive Bio va aussi amener des producteurs de lait à se reconvertir au bio. N'y aura-t-il donc pas bientôt de nouveaux problèmes de surplus?

L'Offensive Bio de Bio Suisse cherche avant tout des producteurs de grandes cultures. Il y a bien sûr des fermes polyvalentes avec production laitière qui se lancent pour le Bourgeon, mais le marché bio continue de progresser: la quantité de



Photo: Thomas Alföldi

«La Suisse importe des montagnes de concentrés pour produire du lait, puis elle doit déverser à vil prix ses surplus de beurre sur le marché»: Magdalena Blonkiewicz critique l'erreur fondamentale qui se cache dans la décision de l'IP Lait.

lait bio transformé en produits bio a de nouveau augmenté de 5 % entre janvier et mai 2011 alors que la production est restée au niveau de l'année passée. Et nous avons

«Le lait doit aller là où il réalise la meilleure valeur ajoutée.»

besoin de reconversions si nous voulons pouvoir couvrir la future augmentation de la demande avec des produits du pays. Sans compter qu'il y a sans cesse des producteurs qui arrêtent complètement le lait pour passer par exemple à la production de viande de pâturage.

Interview: Stephan Jaun

33 nouveaux Bourgeon Gourmet

C'est déjà la sixième fois que Bio Suisse distingue lors du BioMarché de Zofingue des produits Bourgeon de particulièrement haute qualité. Sur les 68 spécialités Bourgeon à base de fruits, de légumes et de céréales présentées, 33 peuvent maintenant porter le label complémentaire «Gourmet». Le jury a aussi décerné trois distinctions spéciales pour des produits spécialement excellents.

Distinctions spéciales		
Fabricants	Produits	Commentaires du jury
Brauerei Unser Bier AG, Basel	Sommer Bier (Bière de l'Été)	Belle mousse couleur d'or rouge, parfum malté, frais et prononcé de fleur de sureau, palais malté et fleur de sureau – houblon bien intégré.
Morga AG, Ebnat-Kappel SG	Spaghettis complets à l'épeautre et au soja	Bonne aromatique, très bonne texture, très bon goût, produit parfait.
Gugger-Guillod SA, Sugiez FR	Vinaigre de vin blanc au basilic	Belle couleur claire, blanc-jaune net, discret, épicé (note de fines herbes), doux, agréable, basilic clairement reconnaissable, équilibré, expression durable des arômes.

Autres produits primés		
Fabricants	Nombre de produits primés	Produits
Arbo Vitis, Frick AG	1	Jus de cerise
Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE	12	Huile de colza, Huile de lin, Huile de graine de courge, Vinaigre de pomme non filtré, Tagliatelles d'épeautre au curry, Müsli à l'épeautre et à l'avoine, Müsli suisse, Flocons 5 céréales, Sirop pomme-vanille, Sirop pruneau-cannelle, Sirop de framboise, Concentré de cidre doux «Rêve de Pomme», Florentins aux griottes
Pasta Premium AG, Frauenfeld TG	1	Cornettes Cor des Alpes Napoli
Felix Küchler - ValNature, Susten VS	1	Raisins secs
VEBO Genossenschaft, Oensingen SO	1	Praliné à la framboise
Genossenschaft Tofurei Engel, Zwillikon ZH	1	Tofu nature
Brauerei Unser Bier AG, Basel/BS	2	Bière ambrée, Bière de froment
Bio Familia AG, Sachseln OW	2	Birchermüesli sans sucres, Müsli maison sans sucre
Brauerei Locher AG, Appenzell AI	1	Bière de froment
Fredag AG, Root LU	2	Sticks au brocoli, Tranches aux légumes et à la pomme de terre
Gugger-Guillod SA, Nant-Vully FR	5	Moutarde à la figue, Moutarde curry ananas, Moutarde à la harissa, Vinaigre de vin blanc à la framboise, Vinaigre de vin blanc à l'ail des ours

Les commentaires détaillés du jury se trouvent pour tous les produits sur www.bio-suisse.ch → Communiqués de presse



Photo: Lorenz Frey

BioMarché de Zofingue: Visages rayonnants lors de la remise des distinctions de qualité des produits Bourgeon primés.

«Nous voulons conserver les couleurs et les arômes d'origine»

La transformation douce permet de conserver le goût originel des matières premières Bourgeon. Max Eichenberger, membre du jury du concours des distinctions de qualité, explique ce qu'il faut en plus pour qu'un produit Bourgeon puisse être primé.

bio actualités: *Qu'est-ce qui distingue les produits transformés Bourgeon?*

Max Eichenberger: Les directives de transformation du Bourgeon veillent à ce que la haute qualité des matières premières soit aussi intacte que possible dans les produits transformés. Par exemple, les fabricants de produits Bourgeon n'utilisent ni arômes ni colorants, même pas naturels, car le but est de conserver le mieux possible les arômes et les couleurs des matières premières. Voilà pourquoi Bio Suisse a choisi ce slogan: «Bourgeon Bio. Le goût du vrai.»

Et comment les transformateurs font-ils pour atteindre ce but?

Notamment en misant sur des procédés de transformation qui ménagent les produits. Par exemple: l'huile à salade Bourgeon doit obligatoirement être pressée à froid, la conservation de la crème est soumise à de fortes restrictions de température – donc pas de pasteurisation haute pour la crème Bourgeon.

Et où est la différence?

L'utilisation de la pasteurisation haute implique obligatoirement l'adjonction de stabilisateurs pour que la crème puisse encore être battue. La crème Bourgeon ne contient donc pas de stabilisateurs puisqu'elle est seulement pasteurisée.

Bio Suisse octroie ses distinctions de qualité, le Bourgeon Gourmet, à des produits Bourgeon particulièrement délicieux – selon quels critères?

Le jury évalue les échantillons selon quatre critères: l'apparence, l'odeur, le goût, l'harmonie du produit. Chaque critère donne au maximum cinq points, et un produit doit en obtenir 18 pour avoir droit au Bourgeon Gourmet.

Comment le jury a-t-il procédé cette année?

Cette année, les transformateurs pouvaient présenter des spécialités à base de fruits, de légumes ou de céréales. Les échantillons sont d'abord anonymisés,



Photo: Bio Suisse

Max Eichenberger, qui préside depuis de nombreuses années la Commission de labellisation de la transformation et du commerce de Bio Suisse, faisait partie du jury.

puis chaque échantillon est jugé conjointement par trois membres du jury.

Ont-ils pu se mettre d'accord rapidement?

Oui. Si ce n'est pas le cas, le produit est réévalué par le jury au complet.

Et à quel point le jury est-il indépendant?

Le jury n'est pas nommé par Bio Suisse mais par son président, Peter Dürr de la station de recherches Agroscope ACW de Wädenswil. Les membres du jury sont tous des experts dans leur domaine.

Ont-ils été très sévères lors de l'évaluation?

Notre sévérité est la même chaque année. Tous les produits ne sont pas primés. Cette année, sur les 68 produits Bourgeon présentés, nous en avons primé 33 qui peuvent donc porter le label complémentaire «Gourmet».

Y a-t-il une tendance marquée dans la transformation Bourgeon?

Premièrement, la qualité générale continue d'augmenter sans cesse. Nous n'avons par exemple plus de produits défectueux comme c'était le cas avant. Deuxièmement nous constatons une tendance à une très nette amélioration des fabrications artisanales. Les produits ne doivent d'ailleurs pas être extravagants mais être fabriqués correctement avec des matières premières excellentes.

Et qu'est-ce que ces distinctions de qualité représentent pour les fabricants des produits primés?

Ce concours contribue à l'amélioration continue du niveau de qualité des produits Bourgeon, car les fabricants reçoivent ainsi une comparaison indépendante et donc une nouvelle vision de leurs propres produits et de nouvelles impulsions pour la production. Je suis convaincu que ce concours a massivement amélioré la qualité des produits Bourgeon.

Interview: Stephan Jaun

L'ancien Bourgeon est bientôt définitivement caduc!

Conformément à la décision de l'Assemblée des délégués (AD) de Bio Suisse du printemps 2008, tous les produits et publications devront impérativement utiliser le nouveau logo du Bourgeon à partir du 01.01.2012 car le délai transitoire est écoulé. L'utilisation du nouveau logo sera vérifiée lors des contrôles 2012.

- Il y a une exception: Les emballages et/ou étiquettes qui sont prouvés avoir été imprimés avant le 1^{er} mai 2008 peuvent encore être utilisés.
- L'utilisation du Bourgeon est définie dans le règlement «Exigences posées à l'utilisation

Modifications des directives online

Les modifications du Cahier des charges décidées par la dernière AD de Bio Suisse se trouvent sur www.bio-suisse.ch → Producteurs → Cahier des charges & règlements → Modifications du Cahier des charges pour le 1.1.2012 ...

du Bourgeon pour les produits et pour les moyens publicitaires» et la fiche technique «L'étiquetage des denrées alimentaires biologiques» qui se trouvent sur www.bio-suisse.ch

→ Transformateurs & Commerçants → Cahier des charges & règlements.



Photo: Bio Suisse

Le Prix d'encouragement 2010 avait été décerné au Pain du Bouquetin d'Alpinvera. À qui ira-t-il cette année?

Prix d'encouragement 2011: Il faut s'annoncer maintenant!

Bio Suisse lance de nouveau son Prix d'encouragement en doublant la mise à 10'000 francs au lieu de 5'000. Le projet gagnant profite aussi d'un gros travail de relations publiques. Le but de Bio Suisse est d'aider à démarrer des projets novateurs et durables pour le développement de l'agriculture biologique en Suisse.

Les projets peuvent viser la propagation générale de l'agriculture biologique ou des prestations extraordinaires dans les techniques culturales, la sélection, la recherche fondamentale, le développement de produits bio, de régions touristiques ou de leur commercialisation, ou encore la collaboration entre le tourisme et l'agriculture biologique, etc.

- Sont exclus les projets qui reçoivent déjà un soutien de Bio Suisse ou de l'argent de la promotion des ventes de la Confédération.
- Tous les membres de Bio Suisse sauf les membres actuels et anciens du Comité peuvent participer.
- Les dossiers de présentation (1 à 2 pages A4 de texte et si possible des photos) doivent être envoyés au plus tard le 30 août 2011 à: Sabine Lubow, Bio Suisse, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, courriel sabine.lubow@bio-suisse.ch

slu

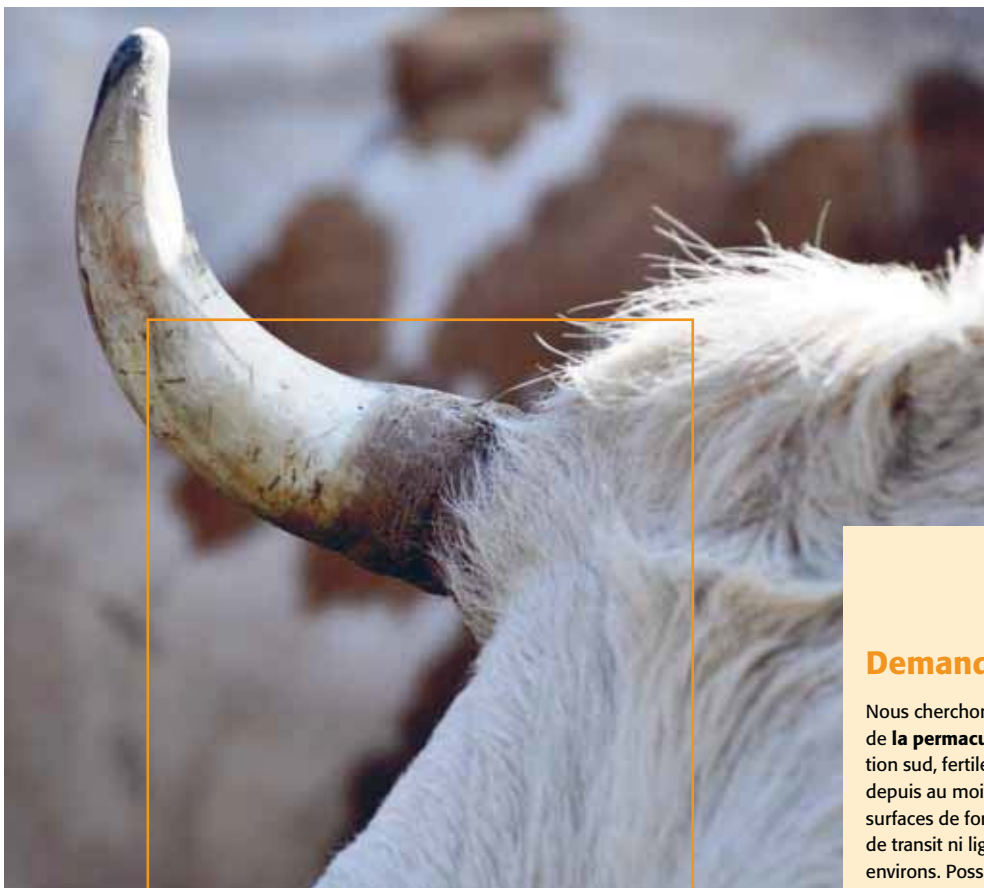


Photo: zvg

«EquiTable»

«EquiTable» est le nom d'un nouveau projet du grand chef Freddy Christandel et du conseiller en commerce équitable Roland Jenni. Ce projet a pour but de contribuer au développement durable et à la diminution de la pauvreté tout en misant sur une cuisine de pointe pour améliorer les parts de marché et la notoriété des produits bio, fairtrade, régionaux et originaux. Pour en savoir plus: www.equi-table.ch slu

«EquiTable» prévoit de se lancer aussi dans le service traiteur.



Concours de photos: «Les plus belles cornes suisses»

Le nom officiel du concours est «Nationaler Hörnerpreis». Les deux paysans bio Armin Capaul et Daniel Wismer, qui ont lancé l'idée de contributions financières pour les cornes, restent sur le coup et, rejoints par Peter Schoepfer, ancien rédacteur pour «Tierwelt», lancent un concours photo des plus belles cornes de vaches ou de chèvres de Suisse. Les trois meilleures photos de chaque catégorie recevront 1000, 600 et 400 francs.

- Les photos de bêtes avec cornes – vaches, taureaux, chèvres et boucs – doivent être envoyées jusqu'au 30 septembre à Daniel Wismer, Roti Flüo, 3926 Embd, courriel info@yaks.ch
- Les prix iront aux éleveurs et non aux photographes, donc il faut indiquer deux adresses, celle de l'éleveur et celle du photographe. Le jury choisira les douze plus belles puis les publiera dans «Tierwelt», dont les lecteurs éliront les trois meilleures photos de chaque catégorie. comm./mb/mp

Cultiver du safran? Un projet pilote facilite le démarrage

Le safran (*Crocus sativus* L.), «l'or rouge», est avant tout cultivé en Iran, au Cachemire et dans le bassin méditerranéen, mais sa culture est possible en Suisse comme le montrent les essais faits à Mund VS. Pour faire mieux connaître cette possibilité intéressante, Shahverdi Ahadov lance une intéressante action de vente de bulbes à moitié prix – sur inscription préalable – entre autres le 27 août au garden-center Aebi Kaderli de Dürdingen FR.

- Inscriptions et renseignements: Shahverdi Ahadov, tél: 079 859 34 59, courriel sh.ahadov@yahoo.com psh

PETITES ANNONCES ■

Demandes

Nous cherchons un **bout de terrain** pour faire de **la permaculture**: entre 5 et 10 ha, exposition sud, fertile, pas de fertilisation chimique depuis au moins 10 ans, source(s) propre(s), surfaces de forêt et de prairies, sans routes de transit ni lignes à haute tension dans les environs. Possibilité de construire une cabane en rondins. Nous réjouissons de toute piste: Paul & Ekaterina Heuberger, tél. 079 321 56 88, courriel paul.heuberger@sunrise.ch

Voyage: **La permaculture en Autriche**. Visite guidée du Krameterhof avec aquaculture et pisciculture de Sepp Holzer et du Gärtnerhof Langerhorst, cultures diverses. Du 22 au 24 septembre 2011. Infos et inscr.: L. + S. Kunz, Biohof Froberg, 8133 Esslingen, tél. 043 277 05 05, courriel info@permakulturhof.ch, www.permakulturhof.ch

Offres

Agrico, coopérative pour l'agriculture biologique, cherche pour compléter son équipe **un-e collaborateur-trice** pour **les cultures maraîchères**. Nous cultivons un domaine de grandeur moyenne dans l'agglomération bâloise. Nous vendons nos légumes en direct aux clients sur abonnements et sur plusieurs marchés hebdomadaires.

Vous aimez les plantes et les gens, êtes ouvert-e à la nouveauté et avez un permis de conduire. Contact: Agrico, Eva von Allmen, Birsmatthof, CH-4106 Therwil, courriel eva.vonallmen@birsmatthof.ch, www.birsmatthof.ch

À vendre **paille de blé bio** de l'arrière-pays lucernois, tél. 062 754 10 43

À vendre pour cause de changement de race **vache Demeter Tachetée rouge** en 2^{ème} lactation. Infos: S. Delley, tél. 062 965 08 20, www.quellehof.ch

Rapports annuels des organismes de contrôles bio

Les organismes de certification autorisés par Bio Suisse doivent lui fournir un rapport chaque année. Cela permet d'avoir une vue d'ensemble des autorisations exceptionnelles, des contrôles et des sanctions, mais aussi d'améliorer l'assurance-qualité.

En agriculture biologique, les principaux motifs de sanctions concernent les rotations des cultures et les bilans de fumure. Dans la transformation et le commerce, les cas les plus fréquents étaient l'année passée en relation avec l'étiquetage. C'est ce que montrent les rapports annuels 2010 des organismes de contrôle et de certification.

Agriculture

Les données fournies par les organismes de certification font état d'un total de 5665

producteurs Bourgeon contrôlés et certifiés, dont 19 % par BTA et le reste par bio.inspecta.

En plus des contrôles annuels principaux, 315 producteurs ont eu un contrôle supplémentaire, ce qui signifie qu'un domaine sur 18 a dû se soumettre à un contrôle annoncé le plus souvent peu de temps avant. Les organismes de certification annoncent aussi avoir établi 281 autorisations exceptionnelles – presque toujours pour des achats d'animaux ou de fourrages conventionnels.

Les cinq plus fréquents motifs de sanctions

Agriculture

1. Rotation des cultures et bilans de fumure
2. Protection, santé, sélection et provenance des animaux
3. Commercialisation et transformation fermière
4. Documents
5. Alimentation animale

Transformation et commerce

1. Étiquetage
2. Contrats de licences
3. Importations
4. Acquisition des matières premières
5. Lutte contre les ravageurs

Les certificateurs ont écrit des lettres avec des remarques ou des sanctions sans suite de frais à 600 producteurs, tandis que 254 producteurs, soit 4,5 %, ont reçu des sanctions avec des amendes et souvent aussi des répercussions sur les paiements directs. Six producteurs (0,2 %) se sont vu retirer leur certification bio à cause d'infractions graves.

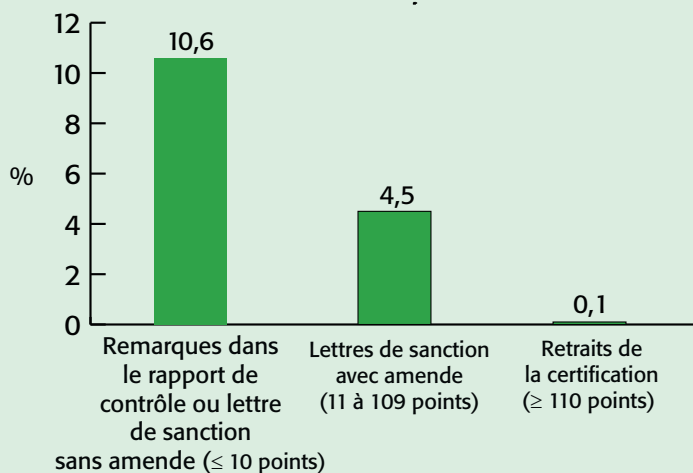
Transformation et commerce

Sur les 1161 entreprises agroalimentaires et commerciales qui ont été contrôlées en 2010 pour le respect du Cahier des charges de Bio Suisse, 785 avaient un contrat de licence avec Bio Suisse (la plupart des transformateurs à façon ne sont pas des preneurs de licences). La part de marché de bio.inspecta dans le domaine de la transformation et du commerce atteint 92 %.

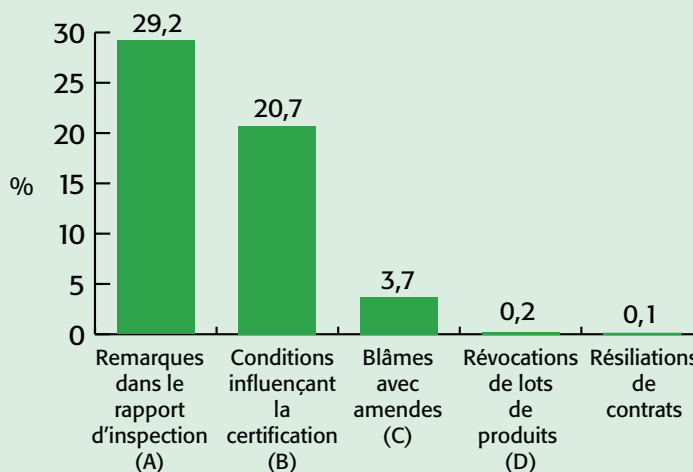
En plus des contrôles annuels principaux, 71 entreprises ont eu un contrôle supplémentaire. Les organismes de certification ont imposé 495 conditions, dont 190 avaient une importance pour la certification. Les contrôleurs ont constaté 34 infractions débouchant sur des amendes, et une entreprise a eu son contrat de contrôle résilié.

Hans Ramseier et Jörg Schumacher, Bio Suisse

Pourcentage d'entreprises agricoles sanctionnées



Pourcentage d'entreprises agroalimentaires et commerciales sanctionnées



Source des données: rapports annuels 2010 des organismes de contrôle de certification

Nouvelles parcelles bio: Ce qu'il faut savoir

Les fermes bio s'accroissent aussi en louant ou en achetant des terres. Certaines règles doivent être respectées pour que la reprise des surfaces conventionnelles ne pose pas de problèmes.

Quand les producteurs bio reprennent des parcelles jusque là cultivées en conventionnel, leur domaine garde son statut bio mais les nouvelles parcelles louées ou achetées doivent être reconverties à l'agriculture biologique et n'obtiennent le statut bio qu'après deux années complètes de reconversion. Pendant cette période, les produits récoltés sur les nouvelles parcelles peuvent être commercialisés comme produits de reconversion – c.-à-d. avec le Bourgeon de reconversion et pas avec le Bourgeon normal.

Question: À quoi faut-il faire attention lors de la reprise de parcelles conventionnelles?

➤ Réponse: D'abord, les nouvelles parcelles doivent être reprises avant le 1er mai, qui est le jour de référence du recensement agricole officiel, pour pouvoir être comptées dans la surface agricole utile (SAU). Les parcelles reprises après le 1er mai ne peuvent donc pas être comptées dans la SAU du domaine pour cette année-là. Ensuite, si une parcelle est déjà cultivée conformément au Cahier des charges de Bio Suisse depuis le 1er janvier de l'année, les produits récoltés peuvent être commercialisés avec le Bourgeon de reconversion. Les produits ne peuvent donc pas être commercialisés avec le Bourgeon de reconversion si la nouvelle parcelle est reprise après le 1er janvier et qu'elle n'est cultivée en bio qu'à partir de là.

Question: Quelles cultures sont bien adaptées pour la période de reconversion?

➤ Réponse: Le choix des cultures doit tenir compte de l'existence d'un marché pour les produits de reconversion. Les céréales fourragères et les autres cultures fourragères offrent de bonnes possibilités. Les céréales fourragères de reconversion sont bien payées: le prix de référence 2011 du blé fourrager est de 83 Fr./dt (pour en savoir plus: www.bio-actualites.ch → Actualités → Reconversion → Commercialisation).

Le foin et le silo d'herbe produits sur les surfaces en reconversion peuvent représenter jusqu'à 60 % de la ration de ses propres animaux. Les fourrages des surfaces en reconversion peuvent aussi être vendus à d'autres fermes bio, mais les fourrages de reconversion achetés ne doivent pas dépasser 30 % de la ration.

La vente directe est une bonne possibilité de vendre les produits de reconversion à un prix plus élevé, mais on ne peut pas vendre en même temps différentes qualités (Bourgeon et reconversion) d'un même produit.

Question: Est-il possible de faire les mêmes cultures sur les nouvelles parcelles que sur les parcelles déjà bio?

➤ Réponse: Le principe valable pour la production parallèle de mêmes cultures impossibles à différencier à l'œil nu (par exemple blé panifiable bio et blé panifiable de reconversion) sur des surfaces Bourgeon et de reconversion est le

suivant: toute la quantité produite doit être déclarée comme marchandise de reconversion (cf. règlement «Nouvelles parcelles» de Bio Suisse) parce que les flux de marchandises sont alors difficiles à séparer et à contrôler.

Des dérogations peuvent cependant être obtenues pour la production parallèle de cultures identiques si la demande peut démontrer comment les flux des marchandises peuvent être clairement séparés et comment la traçabilité peut être garantie. Une autorisation doit être demandée à l'avance à l'organisme de certification pour les cultures pluriannuelles et à la CLA (Commission de labellisation agricole) de Bio Suisse s'il s'agit de cultures annuelles.

De même que le maïs grain et le maïs d'ensilage, le blé panifiable et le blé fourrager sont considérés comme des cultures différentes et peuvent donc être cultivés en parallèle sans demander de dérogations.

Stefanie Kremmel et Thomas Pliska, Bio Suisse



Photo: Paula Steiner

Si on veut produire du blé panifiable à la fois sur une parcelle en reconversion et sur une parcelle Bourgeon, il faut démontrer comment on garantit la séparation des flux des marchandises et leur traçabilité.

BASES ET OPPORTUNITÉS BIO

Agriculture biologique: bases et opportunités

Date

14 septembre

Lieu

Dans le Jura

Contenu

- Présentation des bases et des règles générale bio.
- Présentation des plus importantes filières bio et leur évolution
- Présentation des potentiels économiques des opportunités et des risques d'une reconversion bio
- Présentation des mesures prises par différents acteurs pour favoriser les reconversions (aide des cantons, projets de Bio Suisse ...)

Prix

Fr. 150.-/jour Membre AGRIDEA

Fr. 250.-/jour Non-membre

AGRIDEA

Responsable

Josy Tamarcaz, AGRIDEA

Renseignements et Inscriptions

Josy Tamarcaz, AGRIDEA, Jordils 1, 1006 Lausanne, tél. 021 619 44 24, courriel josy.tamarcaz@agridea.ch

VIGNE ET VIN

Domaine La Capitaine

Repas «Accord mets-vins»

Dates

9 septembre, 28 et 29 octobre (chasse), 2 décembre

Lieu

Au Domaine

Renseignements et Inscriptions

Domaine La Capitaine, Famille Reynald Parmelin, En Marcins, 1268 Begnins VD, tél. 022 366 08 46, courriel info@lacapitaine.ch, www.lacapitaine.ch.

OBSTBAU, BEEREN

Einstieg in den Bioobstbau

Wann

Mittwoch 31. August



Photo: Thomas Alföldi

VISITES DE CULTURES ET DE FERMES		
Sujet	Lieu	Date et heure
Canton de Genève		
Bilan de la saison, travail du sol et mise en place des cultures d'automne.	Toujours de 13.30 à 16.30 à Vandoeuvres GE chez René Stalder	Jeudi 1 ^{er} septembre
<p>Ces visites sont aussi ouvertes aux agriculteurs conventionnels qui s'intéressent au bio, et leur intérêt réside avant tout dans les échanges d'expériences! – Venez partager les vôtres et poser toutes vos questions! Pour toute question ou suggestion: Lisa Pagani, Conseillère bio VD/GE, Prométerre, Grange-Verney, 1510 Moudon, tél. 021 905 95 50, fax 021 905 95 69, courriel l.pagani@prometerre.ch, www.prometerre.ch</p> <p>Remarque: Si des problèmes particuliers se posent ou si la météo décale l'avancement des cultures, les agriculteurs genevois se réservent la possibilité de déplacer l'une ou l'autre des dates: téléphoner à Lisa Pagani!</p>		

Wo

8932 Mettmenstetten

Was

Dieser Kurs bietet Entscheidungshilfe für einen möglichen Einstieg in den biologischen Obstbau. Mit Informationen zu Anbautechnik, Kulturpflege, Sortenwahl und Wirtschaftlichkeit sowie Kulturbesichtigungen. In Zusammenarbeit mit Bio Schwyz und Bio Zug.

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org,

BIOLOGISCH-DYNAMISCH

Praktischer Präparatekurs

Schwand

Wann

Mittwoch 14. September, 9.30–17.30

Wo

Bio Schwand, 3110 Münsingen

Kursleitung

Jürg Hädrich, Artha Samen

Auskunft, Anmeldung

Verein für biodyn. Landwirtschaft, Stollenrain 10, 4144 Arlesheim, Tel. 061 706 96 43, Fax 061 706 96 44, E-Mail info@demeter.ch

Praktischer Präparatekurs

Rheinau

Wann

Donnerstag 6. Oktober, 8.30–17.30

Wo

Betrieb Fintan, 8462 Rheinau

Kursleitung

Martin Ott

Auskunft, Anmeldung

Verein für biodyn. Landwirtschaft, Stollenrain 10, 4144 Arlesheim, Tel. 061 706 96 43, Fax 061 706 96 44, E-Mail info@demeter.ch

MARCHÉS, FÊTES, FOIRES

Marché Bio de Suisse Orientale

Date

Samedi 27 août, 9.00–16.00

Lieu

8570 Weinfeld, Schulhausplatz Pestalozzi

Programme

Plus d'une cinquantaine de stands de produits bio de la région, mais aussi des plantes, du bois, de l'artisanat, des cosmétiques etc.

Organisation

Verein Ostschweizer Biobäuerinnen und Biobauern (VOB)

Renseignements

www.biomarkt-ostschweiz.ch

Genuss'11

Wann, wo

12. August bis 4. September in den Kantonen Aargau, Bern, Solothurn und im Zürcher Oberland
25. August bis 25. September in der Zentralschweiz

Was

«Das Beste der Region»: Rund 120 Gastronomie-, Gewerbe- und Landwirtschaftsbetriebe setzen Regionalprodukte genussvoll in Szene.

Weitere Informationen

www.regionalprodukte.ch, Tel. 034 409 37 11

1001 Gemüse & Co.

Date et horaire

Samedi et dimanche 10 et 11 septembre

Lieu

8462 Rheinau, Klosterinsel

Contenu

Une manifestation qui permet de voir et de déguster la diversité de nos plantes alimentaires. Points forts de l'édition de cette année:

- Tente des légumes: des centaines de variétés à découvrir à belles dents.
- «Le Seigneur des tomates»: Erich Stekovics, de la Basse-Autriche, explique l'importance de ses 3200 variétés de tomates.
- Les 180 sortes de confitures d'une paysanne du Thurgovie.
- La carotte aussi douce que de l'ananas sélectionnée pas Sativa.

- Les incroyables différences de goût des kirschs de variétés pures.
- Des douzaines de variétés de piments.
- Plus de cent variétés de menthe poivrée à humer.

Et aussi: animations pour les enfants, conférences d'experts internationaux, visites des cultures de semences et bien d'autres choses.

Organisation

GenAu Rheinau und PanEco. Sponsors principaux: Coop, Bio Suisse et IP-Suisse

Marché Bio

Dates

Samedi et dimanche 17 et 18 septembre

Lieu

2350 Saignelégier JU

Contenu

Marché bio «Le plus beau marché bio en Suisse».

Renseignements

Annonce page 6 et www.marchebio.ch

Marché Bio

Dates

Samedi 24 septembre

Lieu

1110 Morges VD

Contenu

Marché bio «Une occasion idéale de faire une sortie en famille».

Renseignements

www.bio-vaud.ch → Agenda – Actualité

DIVERS

Voyage:

La permaculture en Autriche

Dates

Du jeudi 22 au samedi 24 septembre

Contenu

Visite guidée du Krameterhof avec aquaculture et pisciculture de Sepp Holzer et du Gärtnerhof Langerhorst à Waizenkirchen, cultures diverses.

Renseignements

Lorenz et Sonja Kunz, Biohof Froberg, 8133 Esslingen, tél. 043 277 05 05, courriel info@permakulturhof.ch, www.permakulturhof.ch

«Explications» tordues

À propos de l'éditorial «Explications nécessaires», bio actualités n° 5, juin-juillet 2011

- » Mme Marianne Künzle s'exprime sous le titre «Explications nécessaires» à propos de quelques questions fourragères. Les explications c'est bien, mais elles ne devraient pas être aussi incompréhensibles et aussi tordues que celles de Mme Künzle. Nous nous limiterons ci-après à quelques aspects, mais nous restons à disposition pour toute information complémentaire.
- » En 2009, la Suisse disposait d'un total de 8,4 millions de tonnes (en équivalents matière sèche) de denrées fourragères dont 90 % provenaient du pays. Les quantités de denrées fourragères et les proportions de concentrés et de fourrages grossiers sont restées stables au cours des 20 dernières années.
- » La proportion de concentrés par rapport à la consommation totale de denrées fourragères (toutes espèces animales confondues) n'était que de 18 % en 2009. La Suisse est et reste un pays de fourrages grossiers. Ceux qui prétendent autre chose sont malhonnêtes.
- » La production suisse d'aliments concentrés (surtout des céréales fourragères) a très fortement régressé depuis 1990, provoquant une augmentation des importations de concentrés. Pour les grandes cultures, la politique agricole officielle est un échec. L'écologisation et l'extensification unilatérales de l'agriculture ont, avec l'aide d'un système de paiements directs qui punit l'agriculture productive, provoqué une augmentation de la dépendance à l'égard de l'étranger pour l'approvisionnement en concentrés (c'est d'ailleurs aussi le cas dans le secteur des céréales bio).
- » Mme Künzle prétend que les vaches suisses mangent 100'000 tonnes de soja, soit 41 % de la quantité importée. Ce chiffre est en fait une estimation arbitraire lancée par Mme Baur dans une étude de Greenpeace. Il n'y a pas de statistiques de la consommation de soja par les différentes espèces animales. Nous nous basons quant à nous sur des estimations internes qui dessinent une autre image.

- » Les importations de soja ont augmenté. Mme Künzle en dissimule malheureusement la vraie raison. Entre la fin des années 80 et le début des 90, notre pays disposait pour l'alimentation animale de quelque 100'000 tonnes de protéines brutes animales (farines de viande et autres farines animales), la moitié étant importée et l'autre provenant de chez nous. Le remplacement de 100'000 tonnes de protéines brutes animales provoque un besoin de 220'000 tonnes de tourteau de soja.
- » L'alimentation des ruminants est toujours plus néfaste pour l'environnement, contrairement aux besoins spécifiques des animaux et amoindrit la qualité (citation de Mme Künzle). Cette affirmation n'est rien d'autre qu'une insulte à l'agriculture, aux paysannes et aux paysans. Dans aucun autre pays d'Europe les vaches ne reçoivent autant de fourrages grossiers qu'en Suisse. On devrait peut-être se demander s'il est positif que, au cours des 20 dernières années, la surface des prairies temporaires ait augmenté de 40 % et celle des céréales fourragères diminué de 40 %.
- » Il semble que M. et Mme



- Toulemonde ne savent pas que le lait suisse a de moins en moins de rapports avec la qualité suisse. Cette affirmation est elle aussi insoutenable et dépourvue de tout fondement objectif. Mme Künzle reproche en effet indirectement à la production laitière que la qualité serait mauvaise ou même que le lait serait malsain (voir la chaîne argumentaire de Peter Thomet avec son «lait de prairie»). Mme Künzle devrait trouver à son goût la question suivante: qu'est-ce que M. et Mme Toulemonde savent quand ils mangent un pain bio soi-disant suisse? La VSF est d'avis qu'il y a en Suisse de bonnes raisons pour que la production biologique soit une réussite. Il y a cependant aussi de bonnes raisons pour une agriculture conventionnelle durable, efficace, concurrentielle et productive. Il est catastrophique et pas du tout dans l'intérêt de l'agriculture et de la production des denrées alimentaires que les deux secteurs continuent d'être sans cesse opposés l'un à l'autre.

Rudolf Marti, Directeur de l'Association suisse des fabricants d'aliments fourragers VSF

Lait: Les producteurs bio entravent une solution générale

- » Les producteurs de lait bio sont apparemment tellement sûrs d'eux qu'ils ne tiennent pas pour nécessaire de soutenir la solution générale décidée par l'IP Lait. En plus de Biedermann-Züger, le Biomilchpool a lui aussi déposé plainte pour empêcher la branche de se débarrasser de la montagne de beurre. Le passé a pourtant bien montré que le prix du lait bio se retrouve toujours projeté dans les abysses quand le prix du lait conventionnel dégringole. Et dégringoler, il va bien évidemment le faire si la solution prônée par l'IP Lait n'est pas appliquée. Mais ça leur est visiblement égal, aux arrogants directeurs de ces OPU* imbus de leur personne – ils ont d'autres revenus.



Elisabeth Breitenmoser, Appenzell

*OPU = Organisation Producteurs-Utilisateur

PUBLICITÉ

Talon de commande



bioactualités

Le magazine du mouvement bio (agriculture, transformation, commerce). Paraît chaque mois avec deux numéros doubles (juillet et décembre). 24 à 32 pages pour des informations concises sur l'essentiel de la pratique. Éditeurs: FiBL et Bio Suisse



Je m'abonne à bio actualités: les 10 numéros annuels me coûteront 49.- Fr. (étranger: 56.- Fr.).

Nom

Prénom

Adresse

NPA/Localité

Date

Signature

Envoyer à l'Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse, Postfach, CH-5070 Frick, info.suisse@fibl.org

provaca bio

Le meilleur régulateur de digestion et succédané du foin sur le marché suisse!

- Effet positif sur la digestion grâce à un traitement à la chaleur et sous pression de la cellulose brute:
 - ✓ favorise le fonctionnement de la panse
 - ✓ empêche la diarrhée
 - ✓ améliore la résorption des éléments nutritifs
- Teneurs: 7.7% PB, 26% CB, 5.1 MJ/kg NEL
- Peut être déclaré comme fourrage grossier jusqu'à un taux de 68%
- Affouragement: 1 à 2 kg par animal et jour en complément du fourrage de base pauvre en fibres
- Balles cubiques enrubannées de 335 kg, 2 balles sur une europalette
- Exemple de prix: CHF 68.50/100 kg pour 12 balles (Prix hors TVA, sans supplément pour frais de transport)
- Aussi disponible: **provaluz bio** avec 35% de luzerne de meilleure qualité

Nous vous conseillons volontiers:

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

Nous sommes une entreprise semencière leader dans le domaine de la sélection, production et commercialisation de semence biologique horticoles et céréalières en Suisse.

Afin d'assurer le développement du secteur Ventes & Logistique, nous recherchons à partir du 1.9.2011 ou à une date à convenir, une personne engagée pour la direction du secteur

Ventes et Marketing

Vous travaillez en étroite collaboration avec le responsable du secteur Approvisionnement & Logistique et vous coordonnez les tâches suivantes:

- Accueil et conseil téléphonique
- Organisation du traitement des commandes
- Gestion du personnel du secteur
- Gestion de la base de données commerciale

Vous êtes aussi responsable du développement et de la gestion de nos outils marketing (catalogues und boutique en ligne)

Vous disposez idéalement d'un diplôme de haute école ou d'une expérience pratique équivalente, et vous présentez de bonnes aptitudes et connaissances commerciales. De très bonnes connaissances écrites et orales de l'allemand et du français sont un prérequis indispensable à la prise en charge de cette fonction. La prise de responsabilités vous est familière, vous faites preuve d'une bonne capacité de communication et d'organisation au quotidien et vous maîtrisez aussi l'utilisation de l'outil informatique. Dans ce cas, nous nous réjouissons de faire votre connaissance.

Nous vous prions de vous adresser, en cas d'intérêt à:

Sativa Rheinau AG
Amadeus Zschunke
Klosterplatz 1
8462 Rheinau
zschunke@sativa-rheinau.ch

Exploitation commerciale certifiée biologique, spécialisée en importation directe

agrobio **schönholzer**
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

D'actualité et exclusivement d'agrobio schönholzer SA
Céréale plante entière BIO: déshydraté, en cubes, fourrage grossier, riche en amidon et en fibres

Foin de luzerne & pellet de luzerne BIO:
de 3ème à 6ème coupe, balles ou p.ex. power pellets de >20% en MA en big-bag, protéines et fibres facilement digestibles prix ↗

Foin BIO: séché en grange et séché au sol prix ↗

Pulpe de betteraves BIO, séchée, en cubes: dans la limite des stocks disponibles, répartition selon réception des commandes

Lin Crunch BIO: concentré énergétique et protéique, complètement extrudé, aliment complémentaire pour la production laitière et pour les élevages

Avoine / Orge / Tourteau de pression de soja BIO: aliments simples pour mélanger ou équilibrer la ration

Mélasse de betterave: très énergétique et appétible, visqueuse, livraison en container

Paille BIO et conventionnelle: en petites bottes et en grandes balles, longue, coupée ou hachée prix ↗

La sécheresse influence le marché des fourrages et de la paille 2011

Agriculture biologique



agridea

AGRIDEA, 2010

Classeur A4,
145 fiches
Fr. 76.–

Mise à jour
Fr. 30.–/an

Réf. JTA – 111

Classeur de fiches techniques avec un abonnement de mise à jour. Les fiches sont orientées vers la pratique et offrent un accès rapide aux informations. Techniques de production, grandes cultures, animaux de rente, cultures maraîchères ou encore adresses utiles en font un contenu riche et pratique.

Commande: astrid.maillard@agridea.ch ou
tél. 021 619 44 70

Retrouvez toutes nos publications et logiciels sur www.agridea-lausanne.ch