

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

4 | 15
MAI





(bio) **Landi AGRO**

N'hésitez pas de contacter votre LANDI régionale pour organiser la réception de vos céréales et oléagineux Bio.

Votre partenaire pour la région de l'Arc Jurassien:
2 centres collecteurs agréés: Porrentruy/Delémont

LANDI ArcJura SA: ☎ 058 434 16 00

▲▲▲▲ amw.ch 810.15



OHS Otto Hauenstein Semences SA

Tél. +41 24 441 56 56
Fax +41 24 441 21 82

orbe@hauenstein.ch
www.hauenstein.ch

Les conseillers semences



OHS Otto Hauenstein Semences SA

Votre fournisseur de semences biologiques

BIO *Actualites.ch*

La plateforme des agriculteurs bio

TARITRAL **BIO**

Tarissement naturel

• Une méthode naturelle pour tarir immédiatement!
• Régénération du tissu mammaire
• avec ortie, sauge et prêle

☎ 026 913 79 84
www.lgc-sa.ch

Impressum

24ème année 2015

Bioactualités: 10 numéros par an
Numéros doubles: décembre/
janvier et juillet/août
Magazine en allemand: Bioaktuell
Magazine en italien: Bioattualità

Tirage

Allemand: 6846 exemplaires
Français: 765 exemplaires
Italien: 316 exemplaires
(Certifié WEMF en 2014)

Distribution: Aux producteurs et
preneurs de licences Bourgeon
Abonnement annuel Fr. 53.-
Abonnement pour l'étranger Fr. 67.-

Éditeurs

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34,
CH-4052 Bâle
www.bio-suisse.ch
et
FiBL, Institut de recherche
de l'agriculture biologique,
Ackerstrasse 113, Postfach 219,
CH-5070 Frick
www.fibl.org

Imprimerie

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Papier

Refutura, certifié FSC
Label éco: Blauer Engel

Rédaction

Markus Spuhler (rédacteur en chef)
Petra Schwinghammer (Bio Suisse)
Adrian Krebs, Theresa Rebholz,
Leonore Wenzel (FiBL)
Carmen Büeler (Bio Suisse)
redaction@bioactualites.ch

Mise en page

Simone Bissig (FiBL)

Traduction

Manuel Perret

Concept graphique

Büro Haeberli
www.buerohaeberli.ch

Publicité

Erika Bayer, FiBL,
Postfach 219, CH-5070 Frick
Tél. +41 (0)62 865 72 00
Fax +41 (0)62 865 72 73
publicite@bioactualites.ch

Abonnements et édition

Petra Schwinghammer, Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34,
CH-4052 Bâle
Tél. +41 (0)61 204 66 66
edition@bioactualites.ch

www.bioactualites.ch

Utilisateur: bioactualites-4
Mot de passe: ba4-2015

Couverture: La Journée des Grandes Cultures Bio du 13 juin à Courtételle JU présentera de nouveau de nombreuses machines, comme ici en 2013 à Moudon VD. *Photo: Markus Spuhler*

Investir dans les régions

Bio Suisse a dépensé plus d'argent que budgété en 2014, mais elle en a aussi encaissé nettement plus que prévu. Il a été possible de constituer pour 580 000 francs de réserves qui vont servir à financer notamment le projet ProBétail, l'Antenne Romande ou encore un nouveau spot publicitaire. Une motion exigeait que l'Assemblée des délégués (AD) augmente le soutien financier aux organisations membres. Ce serait bien. Il est en effet nécessaire de renforcer les activités régionales – surtout dans le développement des structures commerciales. L'économie régionale est une approche importante pour solutionner les problèmes globaux de l'économie alimentaire. C'est ce qu'a expliqué le Rapport agricole mondial 2008 et ce qu'a souligné encore une fois le Prix mondial de l'alimentation Hans Herren dans la conférence qu'il a donnée lors de l'AD. La commercialisation régionale génère plus de valeur ajoutée sur place, est souvent plus durable et écologique, et elle permet de renforcer l'indépendance à l'égard des grandes sociétés commerciales. On veut des idées nouvelles. Les approches comme les magasins de producteurs locaux, les foodcoops et l'agriculture contractuelle doivent être encouragées. Il serait aussi important de développer des procédures non bureaucratiques pour définir l'utilisation des fonds de soutien, sinon les investissements doivent impérativement être liés à des objectifs et à des résultats. Vu que c'est déjà mentionné au point 11 de notre Stratégie 2014-2017, soutenir davantage les régions devrait passer sans problème la rampe de l'AD.



Markus Spuhler, Rédacteur en chef



Table des matières

Production

Grandes cultures

- 6 **L'épeautre a besoin de plus de diversité génétique**
- 8 **La CT se prononce pour le paiement à la protéine**
- 9 **Utiliser de l'herbe pour fertiliser les cultures**
- 11 **Journé suisse des Grandes Cultures Bio 2015**
- 13 **Nombreuses machines en action**
- 14 **Alternative à l'huilerie: Tournesol à décortiquer**

Viticulture

- 15 **Changer de cépage sans replanter**

Bovins

- 16 **Sélection ciblée: Pas seulement pour les championnes**

Transformation et commerce

Véganisme

- 20 **Un défi – et pas seulement pour le secteur bio**

Bio Suisse et FiBL

Bio Suisse

- 22 **Marchés et surfaces bio: Nouvelle progression**
- 23 **Compte annuels: Constitution de grosses réserves**
- 24 **Nouvelle campagne publicitaire pour le Bourgeon**

FiBL

- 25 **Concentrés: Gaspillage de protéines**

Rubriques

- 2 *Impressum*
- 4 *Brèves*
- 18 *Brèves*
- 27 *Relève*
- 29 *Agenda / Petites annonces*
- 31 *Le dernier mot*

La citation



«Si mon système s'en sortait moins bien économiquement que les exploitations avec des rendements élevés et beaucoup d'intrants, j'aurais changé de puis longtemps.»

Benedikt Brand, sélectionneur de bétail laitier et fiduciaire agricole à Andeer GR.

→ Page 16

Le nombre

95

C'est le nombre de nouveaux producteurs qui ont respecté les directives du Bourgeon en 2014.

→ Page 22

La photo



Le véganisme préoccupe la société. La demande de produits véganes place la transformation agroalimentaire, la restauration, le commerce et l'agriculture devant des défis parfois considérables.

→ Page 20

Utilisez l'e-journal du Bioactualités



L'e-journal du Bioactualités vous donne dès maintenant la possibilité de lire l'édition imprimée du Bioactualités dans son layout original sous forme de version en ligne enrichie. Suivez les indications suivantes pour ouvrir une session.

→ www.bioactualites.ch > Magazine
> Accès abonnés

Utilisateur: bioactualites-4
Mot de passe: ba4-2015

Le mot de passe se trouvera toujours dans l'impressum de chaque numéro.

Plus on est âgé plus on mange bio

Les personnes âgées mangent volontiers de la viande bio. C'est ce que l'office fédéral de l'agriculture a découvert l'année passée lors d'une analyse de la consommation qui montre que les ménages de personnes de 65 ans et plus consomment 5,4 kg de viande bio par année. C'est la tranche d'âge de 50 à 64 ans qui mange le plus de viande conventionnelle, plus de 30 kilos par ménage et par année. Et elle mange moins de viande bio: 4 kg. Les statistiques démontrent en outre que ce n'est pas le budget du ménage qui décide la quantité de viande bio qu'il consomme. Car ce ne sont pas les plus riches qui consomment le plus de viande bio. Les ménages avec un revenu annuel de plus de 110 000 francs sont en effet dépassés par ceux dont le revenu annuel se situe entre 90 000 et 110 000 francs. *art*

Du miel bio pour la gagnante du quiz

Il y avait de nouveau un concours avec quelque chose à gagner dans le dernier numéro du Bioactualités... un peu caché dans l'article «Au ciné du FiBL: Le déroulement de l'année apicole»: nous avons demandé avec quelles méthodes Thomas Amsler, le protagoniste de la série de vidéos du FiBL, lutte contre la varroase.

L'apiculteur bio et responsable de la cuisine et des services internes du FiBL utilise de l'acide oxalique répandu dans les ruches soit par «dégouttement» soit par «évaporation».

Une seule lectrice attentive s'est annoncée avec la bonne réponse. Il s'agit de Madleina Albin de Rüscheegg Heubach BE, qui reçoit un magnifique pot de miel biologique de la production personnelle de Thomas Amsler. Sincères congratulations! *red*

Souriez, s'il-vous-plaît!

Près de 100 délégués ont représenté la base lors de leur assemblée printanière à Olten. Quelques-uns ont pris la pose...



Tamara Zoller et Astrid Müller-Zörgiebel de Bio Zürich und Schaffhausen.



Meinrad Betschart, Président de Bio Schwyz, Berta Reichlin et Silvia Ulrich de Bio Schwyz.



Thomas Marty et Kurt Müller de Bio Ostschweiz.



Bruno Wermuth et Beat Keller des Bärner Biobure.



Josef Bircher-Burri de Bio Luzern et Christian Butscher du Comité.



Simon Fankhauser et Kathrin Schneider des Bärner Biobure. Photos: cbu

«On doit révolutionner le système économique»

Lors de l'Assemblée des délégués de Bio Suisse du 15 avril, Hans Herren a exigé dans sa conférence une restructuration radicale de l'économie alimentaire. Cet agroécologue, coauteur du Rapport mondial sur l'agriculture et titulaire du Prix Nobel alternatif, nous explique comment il s'imagine cela.

Bioactualités: Le bio boume et beaucoup sautent dans le train. Comment peut-on empêcher que le bio se rapproche toujours davantage du conventionnel?

Hans Herren: Il est en principe bienvenu que des grandes firmes se lancent dans le bio – tant qu'elles respectent les principes et la philosophie de l'agriculture biologique. Il est impérativement nécessaire que le marché croisse pour que nous devions répondre à la demande. Et ces firmes ont bien sûr un grand potentiel.

Mais sont-elles réellement prêtes à contribuer à une restructuration aussi radicale que celle que vous exigez? Cela dépendra beaucoup des consommateurs. Ils doivent surveiller de près

les grands groupes. Il est important que l'industrie n'ait pas le droit d'intervenir dans la poursuite du développement des directives bio pour éviter toute édulcoration des dispositions. Les organisations faitières internationales comme l'IFOAM (Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique) doivent veiller au grain sur ce point. Il est aussi important que les acteurs bio actuels puissent couvrir davantage de potentiel commercial.

Vous exigez une agriculture et un secteur agroalimentaire locaux, mais les



produits bio sont eux aussi transportés toujours plus loin...

Cela ne marche que parce que les coûts externes, c.-à-d. les coûts environnementaux des transports, ne sont pas intégrés dans les prix des produits. Si c'était le cas, une tomate bio chinoise ne serait pas moins chère que celle d'ici. Nous devons impérativement intégrer ces coûts secondaires dans les prix des produits... alors les produits bio seront moins chers que les conventionnels.

Cela implique de chambarder l'ensemble du système économique. Oui, c'est ce qu'on doit faire.

Mais c'est politiquement impensable. Faut-il donc une révolution?

Oui. Nous avons besoin d'une révolution économique. Ce serait certainement tout bénéfique sur le plan politico-économique puisqu'il serait possible d'économiser de nombreux coûts environnementaux et sanitaires. Il faudra bien sûr une phase de transition qui devra être adoucie par des subventions. Que les économistes nous calculent tout ça! *Interview: spu*

L'épeautre *manque de diversité génétique*



Les variétés Oberkulmer et Ostro dominent la culture de l'épeautre. Elles incarnent parfaitement l'argument de marketing «primitif, d'origine», mais l'uniformité génétique est un risque.

La décision de l'IG-Dinkel de se concentrer pour l'épeautre d'origine sur des anciennes variétés suisses est très malin du point de vue du marketing. Les variétés Oberkulmer et Ostro incarnent exactement ce que les consommateurs recherchent dans les produits à base d'épeautre: quelque chose de primitif et de différent du blé. Et ça semble marcher: les quantités d'épeautre bio transformées ont progressé de 20 % en 2013/2014, la plus grande partie devant être de l'Oberkulmer et de l'Ostro puisque ces deux variétés représentent 80 % des semences vendues.

Des variétés modernes viennent avec les importations

La primitivité d'Oberkulmer et d'Ostro pourrait toujours plus s'avérer être un risque. Ces deux variétés ont été développées dans la première moitié du vingtième siècle à partir de variétés paysannes et sont donc adaptées aux conditions environnementales d'alors. Elles possèdent certains caractères insidieux tant sur le plan agronomique que sur celui de la transformation. Oberkulmer, par exemple, n'est véritablement résistante à la verse que dans les sols pauvres, et Ostro est très sensible à la rouille jaune. La capacité d'absorption de l'eau de leurs farines pose parfois des problèmes. Les pays voisins cultivent le plus souvent des variétés modernes d'épeautre. Elles sont souvent plus productives et plus résistantes à la verse et aux maladies. Elles ne possèdent par contre pas toujours toutes les caractéristiques typiques de l'épeautre (voir encadré). Elles ont ainsi parfois des tiges courtes ou restent très longtemps vertes mais mûrissent alors en un laps de temps très court. L'épeautre bio importé, environ 40 % pour 2013/2014, vient aussi très souvent d'obtentions modernes.

Sélectionner oui, mais sur des caractères typiques de l'épeautre

Andreas Messerli, product manager Grandes cultures de Bio Suisse, en est convaincu: «Il y a encore un potentiel de croissance sur le marché de l'épeautre, mais, pour rendre la production suisse plus attractive, il serait souhaitable de pouvoir travailler avec plus de variétés améliorées.» Les variétés disponibles actuellement sont Titan, Tauro, Samir et Zürcher Oberländer Rotkorn de la Sélection Céréalière de Peter Kunz (GZPK). «Titan par exemple est longue, mais plus résistante à la verse qu'Oberkulmer ou Ostro et n'a pas de rouille jaune», dit Franca dell'Avò, qui s'occupe de la sélection de l'épeautre à la GZPK. «Vu que la GZPK propose aussi bien des variétés pour des sites extensifs que pour des endroits plus productifs, des rendements nettement plus élevés sont possibles selon les conditions.» Les anciennes variétés qui n'ont depuis longtemps plus été adaptées aux nouvelles conditions environnementales font courir le risque de dégâts importants, surtout parce que les cultures d'épeautre manquent de diversité génétique – Ostro et Oberkulmer sont en effet étroitement apparentées.

«Le manque de diversité est un réel problème», dit aussi Thomas Kurt de l'IG Ur-dinkel. «C'est pourquoi nous testons l'aptitude à la culture d'anciennes variétés paysannes suisses.» Il ne faut cependant pas en attendre de grands avantages agronomiques. «Il est important pour nous que notre produit se démarque clairement du blé», mais on ne s'oppose pas au principe d'un travail de sélection sur l'épeautre. «Nous sommes aussi prêts à tester de nouvelles variétés pour autant qu'elles aient été obtenues sans croisements avec du blé.»

Roland Duerring, du Steiner-Mühle à Zollbrück BE, n'est pas non plus réticent à l'égard des nouvelles variétés si elles permettent d'améliorer les quantités d'épeautre biologique suisse disponibles. «Nous n'avons pas constaté de défauts pour la transformation dans les variétés de la GZPK», mais de nombreux clients continuent malheureusement de n'accepter qu'Oberkulmer et Ostro comme «vrai» épeautre. «Il va falloir intensifier la communication à ce sujet», explique Duerring. Markus Spuhler •



Quand l'épeautre est-il de l'épeautre?

Le blé (*Triticum aestivum* subsp. *aestivum*) et l'épeautre (*Triticum aestivum* subsp. *spelta*) sont génétiquement très proches l'un de l'autre. Sur la base d'analyses de génétique moléculaire faites ces dernières années, on pense que l'épeautre européen n'est apparu que 4000 ans av. J-C à partir de types de blés de l'époque (*Triticum aestivum* subsp. *compactum*). Le blé est par contre cultivé en Europe depuis 9000 av. J-C. Le blé et l'épeautre sont aujourd'hui encore très faciles à croiser. Les caractères externes considérés comme typiques de l'épeautre sont la grande longueur des tiges, la lenteur du mûrissement et la coloration des tiges qui va avec, l'adhérence entre les grains et les glumelles et le goût de noix. Leur composition des protéines est aussi différente. Le gluten tendre est une autre caractéristique de l'épeautre. Les produits à base d'épeautre sont souvent plus digestes pour l'homme que ceux à base de blé. On ne sait toujours pas exactement de quoi ça vient. Signalons encore que l'épeautre contient du gluten et qu'il n'est donc pas une alternative au blé pour les personnes souffrant d'intolérance au gluten. *spu*

Qualité boulangère et paiement à la protéine du blé panifiable biologique

Dans la discussion autour de la qualité boulangère du blé biologique, la Commission technique Grandes cultures (CTGC) de Bio Suisse pense qu'un système de paiement à la protéine serait praticable.

L'industrie meunière et boulangère exige depuis quelques années des mesures pour améliorer la qualité boulangère du blé biologique. La dispute tourne surtout autour des teneurs en gluten humide, qui ont tendance à baisser depuis quelques années – malgré les efforts des producteurs dans le choix des variétés. Selon l'utilisation prévue et la qualité des lots, les moulins rajoutent aux farines bio du gluten sec qui provient essentiellement de l'étranger et dont la fabrication est à la fois coûteuse et gourmande en énergie. La branche a déjà organisé des ateliers pour chercher des solutions. Lors d'une rencontre au FiBL au début 2014, on n'était pas encore d'accord sur les mesures qui devraient être prises à quel niveau de la filière de création de valeur, et surtout qui devrait en supporter les coûts (voir Bioactualités 3/14). Un groupe de travail séparé, qui s'est réuni pour la première fois en automne, avait été créé suite à cette rencontre.

Système de bonus-malus avec marge de tolérance

Un système de paiement à la protéine est en discussion depuis l'atelier de l'année passée. Un tel système sera introduit pour le blé conventionnel à partir de la récolte 2015. La CTGC s'est maintenant aussi prononcée en faveur d'un modèle de paiement à la protéine qui se rapproche de celui de Swissgranum pour les blés de la classe Top. Ce dernier fonctionne avec une zone neutre entre 12,5 et 14 pourcent de protéine et avec des suppléments et des déductions pour ce qui est en dessus et en dessous. «La zone neutre doit cependant être plus basse pour le bio, par exemple de 11,5 à 13 pourcent», explique Andreas Messerli, product manager Grandes cultures à Bio Suisse. Le modèle, qui se veut équitable pour les producteurs et approprié pour l'agriculture biologique, doit maintenant être discuté avec les représentants de la branche. «Nous cherchons à imposer des valeurs raisonnables pour les suppléments et les déductions», poursuit Messerli. «Le but est de pouvoir publier le modèle définitif et le calendrier au plus tard le 2 juillet lors de la table ronde des prix de référence pour les céréales panifiables.» L'entrée en vigueur viserait au plus tôt la récolte 2016.

Qui paie, qui profite?

Le paiement à la protéine engendre des coûts. Pour certains producteurs, cela signifie l'obligation de modifier leurs méthodes de culture (voir encadré). Les centres collecteurs ont des frais pour les appareils d'analyse, le prélèvement des échantillons, les analyses et l'administration. Ils peuvent toutefois se décharger de ces processus sur les moulins puisqu'ils sont le plus souvent déjà équipés. Les moulins en profiteront

si l'augmentation de la qualité moyenne leur permet d'économiser en diminuant les quantités de gluten sec qu'ils doivent rajouter, et cela leur permet de connaître les taux de protéine des lots proposés et de les payer au prix juste. «Si les meuniers peuvent proposer des farines moins chères et les boulangers du pain moins cher, c'est tout le marché de pain bio qui est gagnant», dit Messerli. Ce calcul ne joue cependant que si le paiement à la qualité provoque une amélioration de la qualité boulangère. Markus Spuhler



La CTGC veut présenter le 2 juillet un modèle pour le paiement à la protéine du blé bio. Photo: oekolandbau.de



Quelles conséquences pour les cultures?

Le paiement à la protéine permettrait à la branche d'encourager les producteurs à tenir compte de la teneur en protéines – et pas seulement du rendement – lors de leurs décisions agronomiques. Les résultats du projet de FiBL sur la qualité du blé permettent de donner des recommandations pratiques. «Cela ne dépend pas seulement de l'approvisionnement en azote», affirme Hansueli Dierauer du FiBL. «La place du blé dans la rotation, le choix des parcelles, les tassements des sols, le choix des variétés et la concurrence des adventices jouent aussi un rôle.» Le FiBL va rédiger une fiche technique centrée sur la teneur en protéine du blé pour que les agriculteurs puissent prendre les bonnes décisions et les bonnes mesures. am



L'herbe a une bonne valeur fertilisante, mais la technique d'application doit encore être affinée. Photo: Josy Tamarcaz

Herbe fertilisante: Bonne nourriture pour grandes cultures affamées

La fertilisation est un défi pour les domaines bio sans bétail. Vulgarisateurs et praticiens testent actuellement l'utilisation de biomasse compostée ou ensilée de prairie temporaire.

Utiliser de l'herbe (c.-à-d. un mélange de légumineuses et de graminées) comme engrais: Agridea étudie cette approche depuis 2013 dans des essais. Cette «herbe fertilisante» peut être épandue fraîche ou conservée (ensilée, séchée ou compostée) directement sur les cultures. L'essai d'Agridea a étudié les rendements du maïs et du céleri avec différents procédés de fumure: Biorga, fumier de volaille séché, bouchons de luzerne, herbe fertilisante fraîche ou compostée. Une parcelle sans fumure servait de témoin.

Bons rendements avec l'herbe fertilisante

En 2013 et en 2014, Agridea a mené deux essais avec du céleri sur le domaine du Jardin de Cocagne à Landecy GE. La valeur fertilisante de l'herbe fraîche s'est révélée comparable à celles de l'engrais du commerce et des autres engrais. «Il faut toutefois encore affiner la technique d'application de l'herbe fertilisante», explique Josy Tamarcaz d'Agridea.

Un essai sur maïs a été réalisé en 2014 sur le domaine pilote de Mapraz GE. Les rendements des différents procédés de fumure étaient comparables malgré des apports de nutriments très variables. Seule la variante Biorga a produit une augmentation de rendement, et le rendement du procédé avec une plus petite quantité d'herbe fertilisante compostée ne différait pas significativement de celui de la parcelle de contrôle sans fumure. Indépendamment de la quantité d'azote apportée, la biomasse fraîche de prairie temporaire a fourni les mêmes résultats que le fumier de volaille séché et

les bouchons de luzerne. Cela pourrait être dû à la diminution de la disponibilité de l'azote dans la biomasse compostée, pense Tamarcaz.

Conserver l'herbe fauchée pour la fumure

Cette méthode de fertilisation utilise des coupes jeunes et riches en azote de mélanges de et de légumineuses que l'on ensile pour pouvoir les utiliser plus tard au bon moment. L'ensilage est incorporé à la terre ou épandu comme mulch dans les cultures de légumes. «Les producteurs qui ont déjà testé l'utilisation de silo d'herbe comme engrais trouvent que les résultats sont prometteurs», dit Martin Lichtenhahn, ancien conseiller en maraîchage du FiBL.

Le compostage est une autre possibilité de conserver cette herbe. Les maraîchers ont souvent des déchets de triage ou d'épluchage qu'ils peuvent mélanger à l'herbe. Les domaines de grandes cultures sans bétail font par contre du compost d'herbe pure. Ce sont les prairies temporaires avec beaucoup de légumineuses, en particulier de la luzerne ou du trèfle violet, qui conviennent le mieux. L'herbe est hachée comme pour l'ensilage puis disposée en andain le long du champ. L'andain est retourné trois à cinq fois. Il n'est pas toujours facile de maîtriser le compostage d'un andain d'herbe pure. «Il faut encore développer du savoir-faire», explique Tamarcaz. Quelques essais ont été faits de 2012 à 2014. Les résultats sont encourageants. Les composts analysés contenaient plus d'azote, autant de potassium et davantage de phosphore, de magnésium et de calcium que du fumier de bovins. Les coûts du machinisme ne sont pas encore connus, mais ils devraient être du même ordre de grandeur que le compostage du fumier.

«Nous répétons ces essais en 2015, puis nous pourrions communiquer des résultats plus précis», explique Tamarcaz. On peut déjà dire que ce procédé est relativement coûteux. Rien que l'épandage coûte environ 500 francs pour 100 unités d'azote – et la valeur de l'herbe n'est pas comptée. *comm.*

BIO TEST AGRO AG

...nos prestations

- Contrôle et certification des exploitations agricoles, des transformateurs et commerçants biologiques
- Check bio-reconversion

...nos avantages

- Contrôles par des producteurs expérimentés
- Moins de calculs lors du contrôle, plus de temps pour la visite de l'exploitation

...nos prestations complémentaires

- Calcul des bilans et séances d'information régionales comprises dans le tarif de base
- Calcul de bilan de planification
- Renseignements compétents sur la réglementation et le bilan fourrager et de fumure

BIO TEST AGRO AG, Schwand, 3110 Münsingen
Tel. 031 722 10 70 ou www.bio-test-agro.ch

Céréales · Oléagineux · Matières premières

fenaco-gof.ch

GOF

Groupe de secteurs commerciaux de fenaco

Votre récolte en de bonnes mains

Nous prenons en charge

- Les céréales panifiables et fourragères
- Les graines oléagineuses
- Les légumineuses

Vous profitez

- D'un centre collecteur à proximité
- De la prise en charge assurée de votre récolte
- De conditions de paiement attractives

4^{ème} Journée suisse des Grandes Cultures Bio
13 juin 2015

Ferme de la Prairie,
Courtételle JU

Vos interlocuteurs dans le commerce des céréales et des oléagineux

- Votre LANDI/centre collecteur Maxi régional

didier.kunkler@fenaco.com
www.fenaco-gof.ch

Tél. 058 433 64 01



Mühle Rytz AG Votre partenaire bio

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre spécialiste pour la réception des céréales bio depuis 1981

- Céréales panifiables
- Céréales fourragères, aussi cultures associées
- Colza, tournesol, lin, millet, sarrasin (contrat Biofarm)
- Soja (contrat Prokana)

Nos centres collecteurs :

- 3206 Biberen, Mühle Rytz AG
- 1323 Croy, Centre Collecteur
- 2805 Soyhières, Entrepôt de Bellerive
- 1462 Yvonand, Centre Agricole

Nous vous conseillons volontiers

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

Visitez notre stand à la
journée suisse de
Grandes Cultures Bio
13 Juin 2015 à Courtételle JU

Aliment Rytz
Production bio



La Journée des Grandes Cultures Bio permet aux pros et à ceux qui veulent le devenir de se rencontrer. Photo: Verena Leo

Journée des Grandes Cultures Bio 2015: *Il y a quelque chose à voir*

La quatrième Journée suisse des Grandes Cultures Bio se déroulera le samedi 13 juin à Courtételle dans le canton du Jura.

Céréales, maïs, oléagineux, cultures associées, désherbage mécanique ou encore travail réduit du sol seront présentés lors de la Journée suisse des grandes cultures bio (JGCB). Le site ouvrira ses portes le samedi à 8.30 h, et dès 9.30 h il sera possible de participer aux différentes présentations en allemand et français sur cinq postes différents (voir le programme dans l'encadré).

Démonstrations de machines et cultures associées

En plus des céréales, la Journée suisse des grandes cultures bio (JGCB) accordera aussi une grande importance au travail réduit du sol. Des démonstrations de machines avec systèmes de précision, caméras et GPS sont prévues pour la journée. Il y aura aussi des démonstrations de travail réduit du sol et des visites de cultures. Les principaux constructeurs et acteurs de la branche seront présents. La question principale est ici de savoir avec quelles machines et procédés on peut remplir les conditions du programme de contributions défini par la Confédération. Des démonstrations de machines présenteront différentes possibilités en direct le 13 juin. Il y aura aussi des démonstrations de machines de désherbage dans les parcelles de maïs et de soja. Différentes machines pourront être comparées du point de vue du pilotage dans les lignes (plus d'informations sur les machines: voir page 13). Le secteur des exposants permettra aux visiteurs de découvrir les toutes dernières nouveautés et de s'informer directement auprès des

nombreux partenaires commerciaux, chercheurs et vulgarisateurs actifs dans le domaine de l'agriculture biologique.

La journée bio différemment

Il y a aussi la possibilité de profiter de l'après-midi du vendredi 12 juin pour une visite guidée de trois domaines bio de la région jurassienne, plus précisément en Ajoie. *comm.*

Pour en savoir plus:

→ www.grandes-cultures-bio.ch



Journée des grandes cultures bio:

Le programme

8.30 h	Ouverture
9.00 h	Allocution de bienvenue
9.30 h	Visite et parcours guidés
11.00 h	Présentation de machines
12.00 h	Apéro et petite restauration
13.45 h	Visite et parcours guidés
16.00 h	Démonstration de machines
17.00 h	Grillades en fête

Postes

① Céréales	④ Cultures associées
② Oléagineux	⑤ Désherbage
③ Maïs	⑥ Travail réduit du sol



Engrais azoté organique pour plus de rendement et de qualité

Engrais Hauert HBG SA
Dorfstrasse 12
3257 Grossaffoltern

t: +41 32 389 10 10
www.hauert.com

BIORGA
Dünger • Engrais • Concime
Complétez ce qu'il vous manque!

UFA 40 AR Pastor Highspeed®

Avec trèfle violet Pastor adapté à la pâte

- stabilité de rendement
- appétissant
- unique



UFA 50 JAHRE ANS
SAMEN | SEMENCES

www.semencesufa.ch



LANDOR Desical

Produit pour l'hygiène d'étable

Ses buts

- Réduit les taux cellulaires durant toute l'année
- Améliore la propreté des mamelles et des pis
- Améliore l'hygiène dans les logettes et les couloirs
- Améliore le climat d'étable
- Combat les maladies des onglons

La solution de LANDOR se nomme Desical



Appel gratuit
0800 80 99 60
0800 LANDOR
landor.ch

Admis en agriculture
biologique

LANDOR, fenaco société coopérative
Rte de Siviriez 3, 1510 Moudon
Tél. 058 433 66 13
Fax 058 433 66 11
E-Mail info@landor.ch

LANDOR
«L'assurance d'être satisfait»
www.landor.ch



Après plus de 15 ans de travail de construction couronnée de succès dans la sélection, la production et commercialisation de semences biologiques de légumes et céréales, nous souhaitons renforcer notre équipe. Nous cherchons des personnes qui s'engagent à long terme avec nous pour le développement de la semence biologique.

Afin d'améliorer le service à nos clients professionnels, nous nous recherchons à partir du 1.5.2015 ou d'une date à convenir, un(e) collaborateur(trice)

Vente et conseil pour la culture maraîchère professionnelle (80 – 100%)

Ce domaine varié comprend les tâches suivantes:

- Gestion des commandes et conseil
- Coordination des ventes en Suisse et à l'étranger
- Développement de la gamme variétale et des produits
- Planification de la production et de la vente des plants de fraisiers
- Visites des clients et des multiplicateurs
- Collaboration dans la gestion des clients en-gros.

Vous êtes porteur(euse) de compétences commerciales, vous disposez d'une formation horticole dans la culture maraîchère ou avez une expérience pratique équivalente. Vous pouvez bien vous exprimer oralement et par écrit en allemand et en français. Des connaissances supplémentaires en italien et en anglais sont un atout précieux. L'utilisation de l'informatique et d'internet fait partie de votre quotidien.

Vous faites preuve d'un sens prononcé de l'organisation et avez une bonne capacité à affronter des situations de stress.

Ce profil vous interpelle? Nous nous réjouissons de faire votre connaissance.

En cas d'intérêt, nous vous invitons à nous contacter à cette adresse:

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

Sativa Rheinau AG • Klosterplatz 1 • CH-8462 Rheinau • Tel +41 (0)52 304 91 60 • Fax +41 (0)52 304 91 61 • www.sativa-rheinau.ch
IBAN CH62 0900 0000 9012 4853 4 • UID: CHE-101.007.198 MWST • Zertifizierungsstelle CH-810-006 • eMail sativa@sativa-rheinau.ch

De l'étrille rotative au guidage par caméra: Nombreuses machines en action

Ces temps, les innovations vraiment révolutionnaires sont peu nombreuses dans le domaine du désherbage. Les firmes s'attellent plutôt à développer et à améliorer les approches connues.

Ceux qui aiment la technique auront de nouveau quelque chose à voir lors de la Journée des Grandes Cultures Bio 2015. Un des thèmes principaux est le travail réduit du sol et on pourra voir quelques machines en action. À part ça, les démonstrations de machines de cette année seront centrées sur le désherbage. Il n'y a certes pas de concepts réellement nouveaux en vue dans ce domaine, mais les constructeurs de machines agricoles s'efforcent cependant de continuer de développer et de perfectionner les approches connues. À la pratique de montrer si elles arrivent à surclasser les machines actuelles.

Une des machines intéressantes à voir en action lors de la Journée des grandes cultures bio sera par exemple l'étrille rotative «Aerostar» d'Einböck. Comparée à une étrille rotative normale, celle-ci est équipée de quelques raffinements techniques comme par exemple l'équilibrage automatique de la pression et du niveau des différentes sections, ce qui doit fournir un travail plus uniforme. Pour les cultures en lignes, les constructeurs bricolent toujours sur le guidage par caméra. Comme par exemple la société française Carré, dont le système Précicam pilote le déplacement pneumatique individuel des agrégats de sarclage sur le bâti porteur pour qu'ils restent dans les interlignes malgré leurs variations. Cette machine est toujours impuissante contre les mauvaises herbes sur les lignes, mais elle permet tout de même d'économiser un employé pour le guidage. *spu*

Démonstrations de machines

Les machines suivantes seront en démonstration lors de la Journée suisse des Grandes Cultures Bio 2015:

- Étrille rotative «Aerostar-Rotation», Einböck
- Herse étrille, Treffler
- Herse étrille «Sarclerse», Carré
- Sarcluse «Chopstar», Einböck
- Sarcluse avec caméra, Schmotzer
- Sarcluse avec caméra, Garford
- Sarcluse avec caméra, Carré
- Houe rotative «Rotanet», Carré
- Grand vibroculteur «GE501», Saphir
- Cultivateur «Terrano», Horsch
- Cultivateur «TE 300», Treffler
- Cultivateur «Vario-Digger»
- Système de travail du sol «Weco-Dyn», Wenz
- Travail du sol combiné «Geohobel», Rath
- Charrue quadrisoc, Kverneland *mgt*



L'étrille rotative Aerostar devrait bourrer très peu. Photos: mäd



Le système de guidage par caméra Précicam de Carré permet d'économiser un employé pour piloter la sarcluse sur les lignes.



Travail réduit du sol: Beaucoup placent leurs espoirs dans le Geohobel de Rath.

Tournesol à décortiquer – *Une alternative à l'huilerie*

Jusqu'ici toutes les graines de tournesol vendues dans le commerce suisse étaient importées. Biofarm et ses partenaires ont mené la production de tournesol à décortiquer à la maturité pratique.

«Les défis étaient moins agronomiques que techniques», raconte Hans-Georg Kessler, product manager Oléagineux à la coopérative Biofarm. «Les variétés à décortiquer se cultivent en principe comme le tournesol à huile.» Il y a par contre eu beaucoup de problèmes à régler jusqu'à ce que les premières graines prêtes à la consommation puissent être mises en vente. Il fallait en effet commencer par développer le savoir-faire pour le décorticage et le nettoyage.

La mise au point de la préparation a été longue

«On peut utiliser des décortiqueuses d'épeautre comme on en trouve beaucoup en Suisse», dit Kessler. «Le problème est que les graines huileuses salissent énormément les cylindres de décorticage.» Il y a ensuite toujours beaucoup de travail pour que la machine puisse de nouveau être utilisée pour de l'épeautre. L'agriculteur Claude Desponds de Cossonay VD s'est voué au tournesol à décortiquer et a acheté une décortiqueuse qu'il utilise exclusivement pour peler les graines de tournesol.

Le problème principal est cependant le fait que les graines décortiquées sont pleines de bouts de coques, de graines de mauvaises herbes et d'autres matières. Les efforts de Desponds avec ses trieurs mécaniques ont presque réussi à tout enlever – mais pas complètement. La dernière étape du nettoyage se fait donc au moulin Steiner Mühle à Zollbrück BE, qui est équipé d'une trieuse nommée «Sortex» qui enlève les saletés en se basant sur les différences de couleurs.

Le prix pour le bio et le swissness doit être payé

André Chevalier, du Moulin Chevalier à Cuarnens VD, est lui aus-

si très engagé dans le projet. Il réceptionne et stocke le tournesol à décortiquer dans son centre collecteur puis l'amène à Desponds, mais il produit aussi un mélange boulanger avec des matières premières biologiques cent pourcent vaudoises pour un pain régional vendu par Coop – et dans lequel on trouve les fragments des graines de tournesol cassées.

Biofarm paie aux producteurs le même prix que pour le tournesol à huile et offre en plus la semence. Cinq agriculteurs du canton de Vaud cultivent cette année 13 hectares de tournesol à décortiquer. Les graines de tournesol Biofarm marchent bien dans le commerce biologique spécialisé. Et les paysans bio aiment bien cultiver du tournesol. «La surface de tournesol à décortiquer ne peut cependant s'étendre que dans la mesure où les acheteurs sont prêts à payer les prix suisses», précise Kessler. «Et cela aussi bien aux paysans qu'à la filière de création de valeur située en aval.» La différence avec les graines chinoises est énorme. Un des atouts est certainement que les seules graines de tournesol suisses sur le marché viennent toutes de cultures Bourgeon. *Markus Spuhler*



Cofinancement par les agriculteurs Bourgeon

Bio Suisse octroie chaque printemps des contributions à des projets pour le développement des grandes cultures bio en Suisse. Les demandes de projets sont évaluées par la CT Grandes cultures entre autres selon les critères suivants: importance des surfaces, besoins en recherche, demande et potentiel commercial, importance pour la diversification des rotations culturales et pour l'image, puis ils sont entérinés par le Comité de Bio Suisse. En 2015, les contributions des agriculteurs Bourgeon soutiennent 24 projets pour un total de 223 000 francs. La prochaine échéance de dépôt des demandes est en novembre de cette année pour les projets 2017. *am*

→ www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Fédération interne
> Projets grandes cultures

Claude Desponds (à g.) et André Chevalier (à d.) ont développé la préparation du tournesol à décortiquer avec Biofarm. *Photos: hk*

Le tournesol à décortiquer se cultive de la même manière que le tournesol à huile.



Changer de cépage *sans replanter*

La vigne peut être réencépagée assez rapidement en surgreffant. La méthode la plus sûre est le greffage herbacé.

La viticulture bio a besoin de cépages résistants au mildiou. Les producteurs ont cependant souvent de la peine à profiter des progrès de sélection parce que leurs plantations ne sont pas encore amorties. Le surgreffage permet de réencépager à relativement peu de frais les petites parcelles. «Des rendements de 50 % de la normale sont possibles dès l'année suivante», dit Andi Häseli, conseiller viticole du FiBL. Le surgreffage de la vigne a longtemps été considéré comme impossible sous nos

latitudes. Décédé l'année passée, le vigneron bio Josef Müller de Niedererlinsbach AG a cependant développé au fil des ans une méthode qui fonctionne même dans les régions viticoles froides et humides. Appelée «greffe bouture herbacée sur bouture lignifiée» ou «greffage herbacé», elle est déjà un peu répandue dans la viticulture biologique suisse. Les taux de réussite atteignent selon son expérience entre 50 et 95 %. Il faut compter entre quatre et cinq minutes de travail par cep. Les principales étapes de l'opération sont brièvement décrites ci-dessous. Un mode d'emploi détaillé (en allemand) est disponible gratuitement dans la boutique du FiBL. Markus Spuhler.

→ www.shop.fibl.org > Rebenveredelung

GREFFE BOUTURE HERBACÉE SUR BOUTURE LIGNIFIÉE: LES PRINCIPALES ÉTAPES DE L'OPÉRATION

① Production et stockage des greffons

Au moment de la taille d'hiver, donc au plus tard fin février. Les greffons doivent être stockés au frais et à l'humidité à environ 4 °C.

② Préparer les ceps

La préparation des plants de vigne se fait l'hiver précédent en rabattant le cep sur un courson situé en-dessous du fil. Les pousses de ce courson servent ensuite de porte-greffe. Tous les autres sarments doivent être éliminés.

③ Choisir le bon moment

On atteint les meilleurs taux de prise de greffe entre fin mai et le 20 juin. La température est décisive: l'optimum se situe autour de 20 °C.

④ Tailler les greffons

La première taille sur le sarment porteur de greffons se fait au sécateur env. 5 cm au-dessous de l'œil désiré. On se sert ensuite de l'écussonneur pour couper le greffon à environ 0,5 à 1 cm au-dessous de l'œil en forme de pointe symétrique parallèle à la direction de pousse de l'œil. Pour finir on sépare le greffon du sarment à env. 3 cm en dessus de l'œil.

⑤ Préparer le courson et y planter le greffon

On choisit sur le plant de vigne deux à trois sarments robustes et on les raccourcit en ne laissant que deux feuilles. On pratique ensuite une entaille pour fendre le courson vert en deux depuis le haut afin de pouvoir y glisser le greffon et qu'il reste encore une petite demi-lune visible en haut de la surface entaillée. Le côté sur lequel se trouve l'œil du greffon doit être en contact avec le courson vert, cambium sur cambium.

⑥ Bander et ombrager

On bande ensuite l'endroit de la greffe à plat de bas en haut, y. c. la demi-lune visible de la surface entaillée, avec un morceau de Römerband de 30 cm de long et partagé en deux ou trois dans le sens de la longueur. Ensuite on tord la bande en cordon et on l'enroule fermement de haut en bas autour de l'endroit de la greffe. Fixer une feuille de rab avec une pince à linge pour ombrager l'endroit de la greffe.

⑦ Enlever les pointes des sarments

On enlève les pointes de tous les sarments pour que le plant de vigne n'ait pas la possibilité de reconstituer le flux de sève autrement que par la greffe. On laisse leurs feuilles encore environ une semaine pour absorber la pression de la sève. Dès que cette dernière diminue on enlève toutes les parties vertes du cep sauf les pousses greffées et leurs feuilles. Et enfin l'ombragement peut être enlevé dès que la nouvelle pousse issue de l'œil greffé est forte et longue d'env. 5 cm.



Les différentes étapes de la greffe herbacée. Photos: spu



Lors des visites d'élevages organisées par ProBétail, les paysans apprennent à mieux évaluer l'adaptation des vaches laitières aux conditions locales. Photos: Markus Spuhler

Sélection ciblée: *Pas seulement pour les fortes laitières*

Décisive pour la rentabilité de la production laitière, l'harmonie entre l'affouragement, les conditions d'élevage et le potentiel génétique nécessite une sélection ciblée.

Produire rentablement du lait en respectant les conditions locales et les animaux, c'est le but de «ProBétail», l'offre de vulgarisation de Bio Suisse, du FiBL et des cantons pour les producteurs de lait bio. Des réunions où les praticiens peuvent échanger leur savoir sur l'alimentation, la garde et la sélection se déroulent en ce moment dans différentes régions avec l'appui d'experts de la recherche et de la vulgarisation.

Alpages, prairies sèches et régions d'altitude

Douze agriculteurs de la région du Val Schons se sont rencontrés à la mi-avril pour une visite ProBétail dans la ferme laitière en non-ensilage d'Erika et Benedikt Brand à Andeer GR. Au centre, la question des possibilités d'optimisation de la production animale en fonction des conditions fourragères de la ferme. Le FiBL a développé une procédure d'analyse spécifique. «Les possibilités fourragères de la ferme et les conditions pour la production animale sont évaluées à l'aide de 14 questions simples», explique Martin Roth, conseiller bio au

Plantahof GR. Dans la ferme de la famille Brand, le potentiel calculé selon ce système atteint 54 points pour l'affouragement. «Chez nous, les principales limites sont l'altitude et les conditions assez extensives avec beaucoup de prairies sèches. Nous fauchons des surfaces situées entre 1000 et 2300 mètres d'altitude», explique Benedikt Brand à ses collègues. «Sans compter que les vaches montent à l'alpage en été, ce qui les sollicite encore plus.» La base fourragère est par contre influencée positivement par les bonnes possibilités pâturagères au printemps et en été ainsi que par les précipitations régulières. Et la main-d'œuvre abondante pour s'occuper des bêtes permet plus de libertés dans le choix du type de vache.

«Une vache saine et facile à entretenir»

De l'autre côté, le formulaire d'évaluation montre les exigences des animaux présents sur le domaine. Pour la ferme Brand, cette évaluation donne 53 points. Le fait que ce chiffre soit presque identique à celui de l'évaluation des conditions locales montre que la production animale des Brand est déjà en très bonne harmonie avec ces conditions. «Notre but d'élevage est une vache peu exigeante, saine et facile à entretenir», explique le sélectionneur de Brune d'origine Benedikt Brand. «Je regarde surtout la grandeur et la production laitière.» Les deux ne devraient pas être trop hautes. Une hauteur au garrot de 140 cm est optimale pour lui. «J'utilise en ce moment des taureaux qui présentent une valeur d'élevage légèrement né-

gative pour la quantité de lait.» De nombreux sélectionneurs sourient des 5000 à 5500 kg de moyenne d'étable de Brand, mais lui aimerait plutôt descendre encore un peu pour pouvoir se passer totalement de fourrages extérieurs.

Diminuer les coûts au maximum

«On ne doit pas considérer seulement le produit brut», dit-il avec conviction. C'est le bénéfice qui est important, et pour être rentable il faut diminuer les coûts. «Diminuer les coûts au maximum»: telle est la stratégie de Brand. C'est par exemple possible du côté des traitements vétérinaires: chez lui, le nombre de traitements par bête et par année est de 0,4. «Nous n'avons plus de troubles du métabolisme comme la fièvre du lait ou l'acétonémie.» Les coûts de l'affouragement sont bas grâce au pâturage intensif, et il amortit les coûts de l'élevage des remontes par une longue durée d'utilisation. «Une vache devrait quand même vivre 14 ans», trouve-t-il.

La réussite de la stratégie de Brand est attestée entre autres par les petits nombres de cellules et par l'indice d'insémination de 1,2. Brand, qui travaille aussi pour la fiduciaire de l'union grisonne des paysans, est aussi convaincu de la rentabilité de son système: sa ferme s'en sort très bien par rapport aux données comptables d'Agroscope. «Si mon système s'en sortait moins bien économiquement que les exploitations avec des rendements élevés et beaucoup d'intrants, j'aurais changé de puis longtemps», résume Brand devant ses collègues. Pour conclure, tous ont discuté de leurs propres expériences et stratégies autour de saucisses et de jus de pomme d'Andeer. Markus Spuhler

Formulaires d'évaluation pour la sélection laitière adaptée aux conditions locales:

→ www.elevagebovinbio.ch

Pour en savoir plus:

→ www.bio-suisse.ch/fr/probetail.php

D'autres réunions auront lieu à partir de l'automne, et plus tard il y aura aussi des programmes pour les producteurs de porcs et de volailles.



→ www.bioactualites.ch > Films



Michael Walkenhorst du FiBL explique l'évaluation BCS.



Benedikt Brand s'en sort bien économiquement avec sa stratégie de low input.



Alimentation complémentaire d'après les réserves de graisse

Les fortes fluctuations des réserves de graisse sont mauvaises pour les vaches. Or les fortes laitières en début de lactation n'arrivent souvent pas à tirer des fourrages tous leurs besoins en énergie pour la production de lait mais sont contraintes de mobiliser des graisses corporelles. Pour éviter cela, l'éleveur devrait essayer de nourrir les vaches de manière à réduire le plus possible les fluctuations de leurs réserves de graisse – surtout en début de lactation. Pour cela il faut évaluer les réserves de graisse de chaque vache deux à trois fois par cycle de lactation. Le meilleur système est celui du Body Condition Score (BCS, score de condition corporelle). «Cette évaluation prend au maximum une minute par vache. Le mieux est qu'elle soit effectuée régulièrement par la même personne dans le cadre d'autres travaux de routine. Par exemple quand on met le lait dans le tank pour la première fois après le vêlage, lors de l'insémination et lors du tarissement», explique Michael Walkenhorst du FiBL.

La BCS consiste à évaluer toujours dans le même ordre quelques endroits du corps de la vache où les dépôts de graisse sont facilement visibles et palpables. Les vaches adaptées aux conditions locales ne fluctuent pas de plus de 0,5 point BCS au cours du cycle de lactation et s'en sortent bien avec la base fourragère et la gestion générale de la ferme.

Des instructions détaillées pour la BCS se trouvent dans le classeur «Agriculture biologique» d'Agridea

«Sut Munts», Famille Brand, Andeer GR

40 ha SAU à différentes altitudes de 1000 à 2300 m. 20 vaches, 18 génisses d'élevage, env. 10 veaux, 1 à 2 taureaux d'élevage, 7 chèvres, stabulation libre pour vaches cornues. Livraison du lait: en hiver à la fromagerie d'Andeer au prix de 80 centimes le kilo selon les teneurs. En été fromage d'alpage. Main-d'œuvre: le couple du chef d'exploitation, 1 apprenti, divers auxiliaires extrafamiliaux.

Contrôle bio: La signature électronique, c'est quoi?

Depuis cette année les contrôleurs bio établissent leurs rapports non plus sur papier mais sur laptop. Cette méthode suscite souvent des doutes au sujet de la signature électronique du rapport de contrôle. Avant la signature, le contrôleur explique au producteur tous les problèmes constatés, et ce dernier peut lire le document tranquillement. Le document ne peut plus être modifié une fois signé électroniquement. Jusqu'à maintenant les producteurs recevaient toujours un double de l'évaluation de l'exploitation, maintenant ils reçoivent le rapport de contrôle par courrier électronique ou postal quelques jours après le contrôle. Il est prévu qu'à l'avenir le chef d'exploitation trouve le rapport de contrôle sur Internet sur son compte-client personnel et ne doit plus attendre de le recevoir par courriel. *comm.*

Pour les questions à bio.inspecta:

→ Tél. 062 865 6333, agro@bio-inspecta.ch

Pour les questions à Bio Test Agro:

→ Tél. 031 722 1070, info@bio-test-agro.ch

Un boucher devenu coach

Le boucher Ernst Stettler de Langenthal est un pionnier bio. Il a dirigé la boucherie familiale du même nom et a vendu de la viande bio pendant 35 ans. Il a vendu son affaire en été 2013 à Walter Niederberger, qui a repris la société Stettler AG avec tous ses employés. Stettler a continué d'apparaître dans la boucherie jusqu'en janvier 2015 puis il a cessé de collaborer avec l'entreprise. Ne voulant pas cesser toute activité, il affirme avoir un sac à dos plein d'un savoir-faire bio «que j'aimerais pouvoir transmettre aux bouchers, agriculteurs, magasins et restaurateurs bio. J'aimerais conseiller aussi bien les débutants que les pros», explique Stettler. Il propose donc des conseils et des analyses – dans le but d'améliorer la qualité et les chiffres d'affaires de la viande bio. *drt*

→ www.biocoaching.ch

Petit coléoptère de la ruche: plaie officielle

Venu d'Afrique, le Petit coléoptère de la ruche (*Aethina tumida*) menace les ruches suisses. Il est arrivé en Suisse avec des abeilles importées du sud de l'Italie et dans le cadre de sa propagation naturelle. Le Petit coléoptère de la ruche mange de préférence le couvain des abeilles mellifères, des bourdons et des abeilles sans aiguillon, qui ne peuvent pas se défendre efficacement contre l'intrus.

Le Conseil fédéral a décidé de classer le Petit coléoptère de la ruche parmi les épizooties à combattre. La modification correspondante de l'Ordonnance sur les épizooties est en vigueur depuis le 1er avril. Les mesures de protection ont sans cesse été renforcées depuis la première apparition de ce ravageur en Suisse en 2014: pas d'importations de bourdons et d'abeilles mellifères, de sous-produits apicoles non transformés, de matériel apicole déjà utilisé et de miel en rayon de Calabre et de Sicile. Le Service vétérinaire suisse, le Service sanitaire apicole et toute l'apiculture veulent maintenant définir un programme commun contre le Petit coléoptère de la ruche. *cbu*

→ blv.admin.ch >Thèmes >Santé animale

Sauvetages de grands animaux agricoles

Le Grosstierrettungsdienst (GTRD, service de sauvetage des grands animaux, ndt.) lance une nouvelle offre pour les animaux agricoles. «La générosité de la fondation Susy Utzinger pour la protection des animaux nous permet de proposer des prix forfaitaires avantageux.» Les services du GTRD comprennent des sauvetages soigneux pour les situations les plus diverses et pour les animaux qui ne se lèvent plus, la capture d'animaux échappés, l'anesthésie à distance ou le transport d'animaux blessés. *spu*

→ Numéro d'urgence du GTRD:

Tél. 079 700 70 70

→ www.gtrd.ch



Engadine: Championnat des plus belles prairies

Après une pause de cinq ans, l'Engadine organise de nouveau un championnat des plus belles prairies de la région. Ce concours est porté par la fondation Terra Engiadina en collaboration avec le centre d'apprentissage et de formation agricole du Plantahof. L'idée de ce championnat est de distinguer les plus belles prairies peu intensives et extensives pour faire connaître les presta-

tions écologiques des agriculteurs qui ont opté pour une gestion durable de leurs terres. Ce concours veut aussi attirer en même temps l'attention sur l'immense capital de ces vallées – les prairies fleuries riches en espèces, les écosystèmes intéressants et leur valeur économique. *pd/Jürg Wirth/mp*

→ www.wiesenmeisterschaft.ch



Le Glyphosate au pilori

La matière active herbicide glyphosate a été classée fin mars «cancérogène probable» par le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC), une agence de l'Organisation mondiale de la Santé OMS. Le glyphosate a connu un succès commercial inouï sous la forme du Roundup commercialisé par Monsanto – avant tout grâce aux cultures génétiquement modifiées par le même Monsanto pour lui résister. La critique des conséquences environnementales du système s'est fortement intensifiée ces dernières années. Ce nouveau classement devrait y contribuer à son tour. Monsanto considère que ces reproches sont inconsistants. *akr*

Conradin Bolliger quitte la Coop

Le responsable des marques de développement durable de la Coop, Conradin Bolliger, passera cet automne à l'Office fédéral de l'agriculture pour y assumer une nouvelle tâche au sein de l'unité de direction Marchés et création de valeur. Dr en agronomie de 40 ans, Bolliger avait commencé par travailler au FiBL et à l'EPFZ. Comme l'a montré l'interview parue dans le Bioactualités 3/15, sa fonction actuelle a amené Bolliger à s'occuper intensivement entre autres de l'agriculture biologique. *akr*

Décision de l'UE au sujet du brevetage: Indignation

En acceptant fin mars de breveter une variété de brocoli, l'instance de recours de l'Office européen des brevets (OEB) a provoqué une vague d'indignation chez les politiques, dans les cercles bio et chez d'autres opposants au brevetage des semences. Le corpus delicti est un brevet de la société anglaise Plant Bioscience qui concerne un procédé de sélection qui permet d'augmenter la teneur des plantes en une certaine substance probablement anticancérogène. La Grande Chambre de l'OEB a précisé dans sa décision de principe attendue depuis longtemps qu'il continue d'être

possible d'accorder des brevets sur des plantes ou des animaux obtenus par sélection conventionnelle. La décision a suscité les protestations des opposants de tout bord. La coalition internationale «Pas de brevet sur les semences», dont font partie entre autres la Déclaration de Berne et Swissaid, critique le fait que la décision aplanit pour les groupes comme Syngenta et Monsanto la voie de la «prise de contrôle des bases de notre alimentation». L'alliance des opposants exige que le gouvernement européen fasse immédiatement cesser cette pratique. *akr*

Nos petites affaires: Deux partent, une arrive

La rédactrice du Bioactualités Leonore Wenzel a terminé son stage au FiBL à la mi-avril et part maintenant en congé maternité. La rédaction et l'édition la remercient chaleureusement pour son travail et lui souhaitent tout de bon pour l'avenir. L'équipe compte désormais une nouvelle recrue, Deborah Rentsch (à g.), qui travaillera pour notre magazine dans le cadre de son stage au FiBL. Rentsch a terminé le gymnase l'été passé et a depuis lors déjà écrit pour divers journaux et revues.

Le rédacteur Adrian Krebs travaille au FiBL depuis juillet 2013 et le quittera cet automne pour passer au «Bauernzeitung» dont il dirigera la rédaction à par-



tir du printemps 2016. En plus de son travail pour le Bioactualités, il dirige l'équipe de communication. *red.*

agrisano

Avec nous, vous protégez vos employés: **global et bien assuré!**

Pour les familles paysannes!

Toutes les assurances à portée de main.
Agrisano | Laurstrasse 10 | 5201 Brugg
Tél. 056 461 71 11 | www.agrisano.ch

Hanscaj © Agrisano

Véganisme: Un véritable défi – et pas seulement pour le secteur bio

Ne pas manger de viande, ne pas boire de lait – le végétarisme est non seulement un thème qui occupe les consommateurs, c'est un mode de vie qui concerne aussi l'agriculture et le commerce.

Qu'est-ce que du chocolat fabriqué avec de la purée de dattes et de la mayonnaise à base de farine de riz ont en commun? Tous deux sont faits avec des ingrédients inhabituels pour contenter les exigences véganes. Ce sont des alternatives pour les gens qui renoncent à la viande, au lait, aux œufs et au miel et veillent à ne pas porter de vêtements en cuir ou en soie. Le mode de vie végétar est encore un phénomène marginal, mais il recueille toujours plus d'attention et les assortiments de grands distributeurs comme la Coop et la Migros comprennent déjà des produits munis d'un label végétar. On trouve aussi toujours plus souvent un menu végétar sur les cartes des restaurants.

Les participants à un cours organisé par l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) se sont penchés sur le végétarisme. Il y avait des représentants des grands distributeurs et des producteurs, des végétariens et des carnivores, des opposants et des partisans de l'alimentation végétar. Il y a eu une discussion intéressante autour de la question de savoir si le végétarisme est juste une mode ou s'il va durer. Une chose en tout cas s'est clarifiée: l'alimentation végétar comporte des défis parfois complexes.

Grandes cultures pas possibles partout

En agriculture biologique, les animaux sont un élément important des cycles des domaines agricoles. Ils mangent l'herbe des prairies et produisent du fumier qui permet aux paysans de fertiliser leurs champs. Avec le végétarisme, c'est une alimentation qui n'approuve pas les élevages d'animaux agricoles qui gagne en importance. Si l'ensemble de l'humanité se nourrissait de manière végétar, cela aurait aussi des conséquences importantes pour l'agriculture. Il faudrait entièrement repenser de nombreux processus. Fertiliser les champs avec du fumier n'entre en effet plus en ligne de compte. Une alternative possible est de semer des légumineuses comme engrais verts, mais l'agriculteur devra utiliser la masse végétale autrement puisqu'il n'y a pas d'animaux sur le domaine pour la consommer. Il est par exemple possible de faire du compost utilisable comme engrais. «Il y a des entreprises agricoles végétariennes qui fonctionnent», dit Bernadette Oehen du FiBL. «Ces fermes remplacent les vaches par des machines qui coupent l'herbe en vue des transformations suivantes.» Il se peut cependant que les sources d'engrais ou la matière organique ne suffisent pas. Il faut donc prévoir d'améliorer l'exploitation d'autres sources d'éléments nutritifs comme par exemple les eaux usées urbaines, qui recèlent un certain potentiel et qui ne sont aujourd'hui pratiquement plus utilisées.

Développer un système agricole végétar – cette idée doit encore être menée plus loin avant d'être concrétisée. On manque encore de valeurs d'expérience et de chiffres fiables sur la production végétar. Reconvertir une ferme bio à une production sans bétail est tout à fait possible, mais l'agriculture sans produits animaux n'est pas forcément indiquée dans tous les cas, explique Oehen: «En Suisse, deux tiers de la surface agricole sont des herbages.» Transformer les herbages en d'autres cultures n'est pas toujours judicieux, et la topographie montagneuse de la Suisse ne le permet souvent tout simplement pas. Dans les fortes pentes, quand il y a peu de terre arable et que la période de végétation est courte, les herbages permanents sont plus indiqués que les cultures de céréales ou de pommes de terre. Le travail du sol nécessaire pour faire des grandes cultures provoque en outre des pertes de carbone séquestré, ce qui nuit aussi bien au climat qu'au sol. «Il vaut mieux pratiquer une utilisation différenciée des prairies permanentes», dit Oehen.

Une grande partie de la surface agricole mondiale ne convient pas pour les grandes cultures. Gagner de grandes surfaces de terres labourables supplémentaires n'est possible qu'en détruisant des forêts pluviales, explique Matthias Meier. Ce collaborateur du FiBL se nourrit essentiellement végétar, mais il pourrait vivre avec le scénario suivant: les herbages permanents permettent d'élever du bétail sans lui donner de concentrés et les produits animaux qui en proviennent peuvent être mangés. «L'ensemble de l'humanité ne pourrait pas se nourrir végétar», dit Meier. La régionalisation de la production alimentaire serait fortement limitée dans les régions d'herbages permanents. Et les éléments nutritifs rassemblés par les animaux devraient être ramassés ou mis autrement à disposition des grandes cultures. Au vu de la croissance de la population mondiale, l'humanité a de toute façon besoin d'utiliser les surfaces herbagères. «Mais nous devons nettement diminuer la consommation de produits animaux», explique Meier.

«Le fromage végétar n'a en fait pas de goût»

Des produits alternatifs peuvent aider en cas de diminution



Des testeurs critiques: Les participants du cours dégustent différents produits végétariens. Photo: Eveline Dudda



De la saucisse au tofu au chocolat au lait de riz, la palette des produits véganes est assez vaste. Photo: Deborah Rentsch

de la consommation de viande et de lait. Assez vaste, l'assortiment végane va de l'ersatz de fromage aux œufs brouillés en passant par des produits pour le grill. Il y a de tout, mais certains produits doivent encore s'améliorer, trouve Annette Sabersky: «Le fromage végane n'a tout simplement pas de goût.» Cette journaliste allemande a créé l'organisation «Bio-Food-Tester», qui examine à la loupe les denrées alimentaires biologiques et publie les résultats sur Internet. Les testeurs ne se contentent pas d'évaluer le goût, ils regardent aussi les quantités d'additifs, la valeur alimentaire ou la proportion de bio dans les denrées alimentaires. Résumé: «De nombreux produits véganes sont trop gras, trop salés ou contiennent trop d'arômes.» Pour contourner ces pièges, Sabersky recommande de cuisiner le plus possible soi-même et d'utiliser des ingrédients frais au lieu d'acheter des produits tout prêts.

Sabersky a pu observer ces derniers temps comment les produits véganes conventionnels prennent la place des produits biologiques dans les rayons des magasins diététiques. «Ça n'est pas une bonne chose», dit-elle, car les clients pensent qu'ils font quelque chose de bien en achetant des produits véganes. Or la notion même de «végane» n'inclut ni les principes de la production biologique ni une garantie de salaires équitables pour les employés. Une des tâches du mouvement végane doit donc être de veiller à la transparence et de bien informer les clients. Il est important d'avoir un label qui définit clairement ce qu'on peut attendre des produits. Il y a aujourd'hui le label V octroyé par l'association swissveg, mais de nombreux autres labels présents sur le marché perturbent la vue d'ensemble des différents types de produits véganes.

Questions de fond à clarifier

Il faut des déclarations claires si on veut mettre un peu d'ordre

dans la jungle des labels. Alors en fait, végane, c'est quoi? Les avis diffèrent sur ce point. Est-ce végane de fertiliser les vignes avec du fumier animal? Un yogourt au soja peut-il être rempli avec la même machine qui vient de servir pour des produits laitiers conventionnels? Les différents partis et acteurs du marché véganes doivent se mettre d'accord.

Le véganisme progresse. Toujours plus de restaurants, de grands distributeurs et de producteurs s'en préoccupent. Le mouvement est à la recherche de recettes pour des produits comme le chocolat aux dattes, d'idées neuves pour un bon ersatz de fromage et de solutions pour le problème de l'opacité des labels. Car les produits véganes continueront leur avancée – dans les assiettes, les rayons et les fermes. Deborah Rentsch

→ www.swissveg.ch



Un demi-litre de lait par jour

«Nous devons diminuer la consommation de produits animaux», affirme le végane Matthias Meier. Cela ferait bien sûr diminuer les effectifs d'animaux agricoles. La collaboratrice du FiBL Bernadette Oehen est du même avis: «Le problème n'est pas les bovins en soi, mais trop de bovins.» Et de calculer que la moitié du cheptel bovin actuel peut être nourrie avec les herbages existants. Cela signifierait que la société devrait diviser par deux sa consommation de produits animaux. D'après une estimation faite dans le cadre du projet Bœuf Bio de Pâturage du FiBL, cela donnerait un potentiel de consommation par personne et par jour d'un demi-litre de lait, de 16,4 grammes de beurre, de 25 grammes de fromage et de 43 grammes de viande de bœuf. drt

Le marché et la surface bio continuent leur réjouissante progression

164 exploitations agricoles se sont reconverties à l'agriculture selon le Cahier des charges du Bourgeon. 69 se sont désinscrites. Bilan: Le nombre de fermes Bio Suisse a augmenté de 95.

Bio Suisse a présenté les chiffres les plus récents sur l'évolution de l'agriculture biologique au début avril dans le cadre de sa conférence de presse annuelle. Le nombre de producteurs Bourgeon continue d'augmenter en Suisse: en 2014, 5 979 producteurs – 95 de plus qu'en 2013 – travaillaient selon le Cahier des charges de Bio Suisse. Il y avait 164 nouveaux inscrits pour 69 qui ont jeté l'éponge. Et les producteurs enregistrés en bio fédéral étaient 4 08 en 2014.

La surface agricole cultivée en bio a augmenté de près de 3 000 hectares par rapport à l'année d'avant. La surface bio dépasse pour la première fois 12 % (12,3 %) de l'ensemble de la surface agricole utile. En plus des entreprises agricoles, la filière Bourgeon comptait en 2014 844 entreprises agroalimentaires ou commerciales.

Le chiffre d'affaires atteint 2,2 milliards

Le marché a lui aussi continué sa progression. Le chiffre d'affaires global des produits biologiques a atteint l'année passée 2,207 milliards de francs, ce qui correspond à une croissance de 154 millions de francs (+ 7,5 %). Le marché bio atteint ainsi une part de marché de 7,1 %. Le segment bio a progressé aussi bien dans le commerce spécialisé que dans la grande distribution. Tous les produits sauf le fromage, la boulangerie et les surgelés ont progressé et ont gagné des parts de marché, peut-on lire dans le communiqué de presse. *spu*



Le Rapport annuel de Bio Suisse est publié.

→ www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Faits et chiffres



Jürg Schenkel est responsable du marketing et membre de la direction de Bio Suisse. Photo: Bio Suisse



Trois questions à Jürg Schenkel

Bioactualités: Est-ce qu'on a des informations sur l'évolution de la part de marché des produits Bourgeon par rapport aux autres produits bio?

Jürg Schenkel: Nous ne recensons pas les produits Bourgeon séparément, mais nous pouvons admettre que les ventes des marchandises produites selon le Cahier des charges du Bourgeon se sont bien développées. La proportion de produits Bourgeon vendus avec le label Bourgeon a légèrement diminué parce que les produits bio non Bourgeon ont plus fortement progressé, ce qui est dû aux discounts et à Alnatura.

Quel est le problème avec le fromage?

Nous subissons la pression des prix et des importations. C'est certainement dû en partie au libre-échange du fromage. La concurrence des fromages frais des pays voisins est particulièrement forte. Nous verrons aussi comment la situation continuera d'évoluer en 2015 avec la baisse du cours de l'euro.

Où y a-t-il encore du potentiel de développement?

Dans la viande et le fromage, mais aussi dans les produits préemballés et dans les produits de convenance frais ou de longue conservation. Leurs parts de marché sont encore en dessous de la moyenne. Une tendance positive se dessine pour le convenance frais. Le marché croît et les fabricants d'articles de marque comme Nestlé ou Unilever sont encore peu actifs – ce qui peut changer rapidement. *Interview: spu*

Constitution de réserves importantes et conséquences du cas Vitabella

Lors de l'Assemblée des délégués principale de Bio Suisse, les comptes annuels ont réchauffé les cœurs. Une nouvelle réglementation a été adoptée dans le domaine de la sélection végétale.

Wendel Odermatt, le membre du Comité responsable des finances, a présenté les comptes 2014. Certains postes de dépenses ont largement dépassé le budget, mais les dépassements étaient encore plus importants pour les recettes. Avec 14,7 millions, les revenus ont en effet dépassé le budget de 1,7 million. Le Comité n'a pu présenter des comptes équilibrés que grâce à des dépenses supplémentaires et à la constitution de 580 000 francs de réserves. Cette situation a motivé des organisations membres à déposer deux motions de dernière minute. Celle de Schweizer Bergheimat exigeait plus de transparence sur les écarts de certains postes comptables avec le budget, mais les délégués l'ont refusée. Bio Fribourg, Bio Grischun et Bio Glarus avaient déposé une motion demandant à l'AD d'attribuer à l'avenir 4 % du budget au renforcement des organisations membres régionales, ce qui représente un doublement du pourcentage actuel. Vitus Schafer, de Bio Fribourg, a manifesté sa gêne à l'égard des importantes réserves. «Cet argent serait mieux utilisé dans le soutien des projets régionaux», a-t-il dit. La motion n'a pas été votée pour des motifs formels, mais le Président Urs Brändli a cependant promis que la motion serait traitée lors de l'AD d'automne, où c'est possible parce que le budget figure à l'ordre du jour.

Déclaration de l'utilisation des fonds PSL

Le Comité a aussi rendu des comptes sur les fonds affectés que Bio Suisse reçoit de la Fédération des Producteurs Suisses de Lait (PSL) pour la promotion des ventes de lait. L'essentiel des 928 000 francs a été utilisé en 2014 pour des mesures de promotion des ventes comme des dégustations ou de la communication marketing comme le spot TV. Meiri Betschart de Bio Schwyz a loué la transparence de la présentation de l'utilisation de ces fonds. Bio Suisse comptabilisera séparément les recettes et les dépenses des fonds PSL à partir de 2016.

Variétés disponibles pour tous les producteurs

Ces derniers mois, la variété de pomme de terre Vitabella et sa monopolisation agricole et commerciale ont suscité beaucoup de mauvaise humeur (voir Bioactualités 1/15). Pour éviter que cela puisse se reproduire, le Comité proposait de compléter la directive sur la sélection végétale pour que les producteurs Bourgeon ne puissent en principe cultiver que des variétés qui sont accessibles à toutes les fermes Bourgeon. Le Comité avait rajouté l'expression «en principe» après-coup et sa signification a donné lieu à quelques palabres. Selon Monika Rytz, du Comité, elle doit donner l'impression qu'on vise ici une disponibilité juridique et non une disponibilité pratique. Cela

doit permettre d'éviter que cette clause puisse priver l'agriculture biologique d'importants progrès de sélection. Deux autres motions proposaient aussi des modifications de la proposition initiale du Comité qui allaient dans le même sens. Les délégués ont finalement approuvé la version proposée par le Comité avec le «en principe». *spu*



Danielle Rouiller (à dr.) et sa successeuse au Comité, Christina de Raad Iseli. *Photo: cbu*



De Raad Iseli remplace Rouiller au Comité

Danielle Rouiller a siégé plus de dix ans au Comité de Bio Suisse. Cette paysanne bio de Cernier NE s'est occupée pendant plusieurs années du dicastère Finances et personnel, et dernièrement elle était responsable du dicastère Formation et recherche. Elle était vice-présidente depuis avril 2012. «Merci pour ton engagement», lui a dit en français le président Urs Brändli.

Christina de Raad Iseli a été élue pour succéder à Danielle Rouiller. Elle était la seule candidate pour cette élection. Comme Rouiller elle représentera la Suisse romande au Comité. Cette maître-agricultrice gère avec sa famille à la Sarraz VD une ferme axée sur la vente directe. De Raad a été élue à une forte majorité. Elle commencera par siéger au Comité pendant la dernière année du mandat en cours, puis l'Assemblée des délégués du printemps 2016 procédera à la réélection de l'ensemble du Comité. *art*

Nouveau spot TV réalisé avec des représentants de la base

Bio Suisse met depuis cette année la durabilité – et donc la responsabilité pour le futur – au cœur même de sa stratégie de communication. Un nouveau spot TV est en cours de réalisation.

La durabilité est l'idée de fond de la stratégie de communication de Bio Suisse, et l'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature doit aussi être le message du nouveau spot TV. Pour assurer une bonne thématization, le département du marketing de Bio Suisse a créé une commission d'experts nommée Groupe de réflexion qui comprend cinq producteurs bio qui apportent leurs connaissances techniques dans le cadre de l'élaboration de cette nouvelle campagne. La paysanne Bourgeon Romana Nicca, de Donat GR, trouve par exemple que «C'est super que la Fédération nous implique de cette manière», puis elle ajoute: «Ils ne peuvent pas connaître tous les détails et ont donc besoin de nous.» Cyril de Poret, producteur de lait Bourgeon à Riaz FR, trouve aussi que «Nos inputs pour les détails pratiques étaient nécessaires pour dépeindre correctement la réalité.» Cette implication a aussi pour lui un effet multiplicateur puisqu'il peut transmettre à la base de nombreuses informations sur le marketing de Bio Suisse.

Les producteurs du groupe déclarent avoir pu apprendre beaucoup de choses. «La collaboration entre le marketing, l'agence de publicité et nous, le Groupe de réflexion, m'a montré comment un tel projet se conçoit et se réalise», explique Romana Nicca. Et Cyril de Poret: «Cette publicité n'est pas faite pour nous les paysans, mais pour les consommateurs, et ils réagissent autrement». *Carmen Büeler*



Cyril de Poret (à g.) et Romana Nicca représentent la base dans l'élaboration de la nouvelle campagne publicitaire pour le Bourgeon. *Photo: cbu*

Ilona Meier, nouvelle product manager Légumes



Ilona Meier travaille à Bio Suisse depuis la mi-mars comme product manager pour les légumes, les pommes de terre, les plantes aromatiques et ornementales. Elle reprend ces secteurs de Benedikt Domeyer, qui va se concentrer sur les fruits et le vin. Ilona Meier a grandi au canton de Berne dans une ferme de montagne avec vente directe de lait

et de viande. Elle a étudié à l'université de Zurich la politologie avec comme branches secondaires les sciences environnementales et le droit public. Ilona Meier a aussi beaucoup d'expérience pratique. Elle a travaillé entre autres pour l'association des petits paysans, le Groupe de travail génie génétique et l'Office fédéral de l'agriculture (dans le secteur Socioéconomie et Évaluation), et elle a dirigé le secteur du marketing pour une imprimerie. *comm.*

Redistribution des compétences au sein du product management de Bio Suisse

Viande, volaille, poisson:	Michèle Hürner
Fruits, vin:	Benedikt Domeyer
Lait, œufs:	Eldrid Funk
Grandes cultures:	Andreas Messerli
Légumes, pommes de terre, plantes aromatiques et ornementales:	Ilona Meier

Le product management de Bio Suisse est dirigé par Magdalena Blonkiewicz.

Bio Suisse se prononce contre les essais d'OGM

L'Office fédéral de l'environnement (OFEV) a accepté fin avril la demande d'Agroscope pour la culture de pommes de terre génétiquement modifiées. Des pommes de terre transgéniques ont donc été ou vont être plantées dans les parcelles d'essai spécialement sécurisées de Reckenholz ZH. Le Groupe de travail génie génétique (GTG), dont Bio Suisse fait aussi partie, refuse ces essais dans un communiqué de presse. La présidente du GTG et paysanne bio Maya Graf critique: «Les maigres fonds suisses pour la recherche ne devraient pas être utilisés pour des essais qui n'apporteront aucune solution pour notre agriculture. La Suisse ne peut se profiler qu'avec des produits de qualité.» Or, d'après la Charte sur la Stratégie Qualité de l'agriculture et de la filière alimentaire suisses, cela veut dire sans OGM. *spu*

→ www.stopogm.ch (site en français)



Efficiency: Un bon fourrage de base fournit une aussi bonne valorisation des protéines que les concentrés. Photo: FiBL

Concentrés: *Gaspillage de protéines*

Quelle quantité de protéines faut-il à une vache laitière placée en conditions bio? Une expérience du FiBL a montré que l'efficacité de la protéine brute est meilleure sans concentrés.

Dans un essai réalisé par le FiBL dans une ferme bio avec de la Tachetée rouge suisse et une moyenne d'étable de 7000 kg de lait par année, les concentrés dosés individuellement en fonction du rendement laitier ont été supprimés totalement pour 12 vaches. Il s'agissait d'une moyenne de 2,4 kg d'un concentré riche en protéine. La consommation de fourrage des vaches a ensuite été pesée individuellement et leur production laitière comparée à celle de douze autres vaches de la ferme. Les deux groupes avaient été choisis pour avoir des stades de lactation et des performances comparables. Toutes les vaches étaient en stabulation entravée pour pouvoir faire les pesées individuelles des rations (voir photo). L'essai a duré 41 jours; les relevés ont été faits aux jours 17 à 20 et 38 à 41. Des analyses de fèces régulières ont permis d'estimer la digestibilité de la protéine brute.

Concentré compensé par les fourrages de base

Les vaches du groupe sans les 2,4 kg de concentré ont compensé cette absence presque exactement avec une augmentation de la consommation de fourrages de base, ce qui leur a permis d'absorber la même quantité d'énergie nette lait (NEL) mais un peu moins de protéine brute. Ces vaches ont produit en conséquence 12 pourcent de lait de moins et 10,5 pourcent de protéine de moins par jour alors que la teneur en protéine

du lait avait un peu augmenté. Ces diminutions n'étaient toutefois pas significatives. On a cependant remarqué que l'efficacité des protéines, c.-à-d. la quantité journalière de protéine du lait par rapport à la protéine brute ingérée, est restée exactement la même dans les deux groupes (24 pourcent). La nettement meilleure digestibilité de la protéine brute du concentré n'a donc pas contribué à une amélioration de l'utilisation des protéines.

Concentrés: Protéine perdue sous forme d'ammoniac

Quand on rapporte la protéine du lait à l'ingestion de protéine brute digestible, l'efficacité est nettement moins bonne dans le groupe avec concentrés (34 pourcent avec et 39 pourcent sans concentrés). Cela suggère qu'une partie non négligeable de la protéine des concentrés a été perdue dans la panse sous forme d'ammoniac. Du point de vue de l'efficacité de l'affouragement, on peut dire que, dans ce cas, la protéine contenue dans le concentré a été gaspillée. On pourrait supposer que les vaches sans concentrés ont mobilisé de la protéine corporelle, mais ce n'est pas le cas puisque tous les indicateurs (BCS, poids, teneur en acétone du lait) sont restés les mêmes dans les deux groupes.

Il n'y a certes pas de quoi pavoiser avec la diminution de la production laitière du groupe sans concentré, mais si on tient compte des coûts économiques et écologiques des concentrés, le groupe sans concentrés a réalisé un très bon résultat qui, selon la manière de voir les choses, est même nettement meilleur que celui du groupe avec concentrés. Ce résultat montre que l'efficacité des doses de concentrés et les besoins en complément protéique des vaches laitières placées dans les conditions de l'agriculture biologique suisse devraient être réévalués de manière critique. Florian Leiber, FiBL

FOURRAGE

- **Foin de luzerne BIO en grosses balles carrées:** protéines et fibres digestibles améliorent les rations, contenu de MA sélectionnable (4^{ème} à 6^{ème} coupe)
- **«Misto» BIO:** mélange luzerne/ ray-grass déshydraté
- **Foin/Regain BIO:** ventilé, déshydraté, séché au sol
- **Foin d'épeautre/avoine BIO:** pour jeune bétail, vaches tarées, chevaux - ventilé ou déshydraté, coupé
- **Produits de maïs BIO:** ensilage ou déshydraté
- **Cubes de céréale plante entière BIO:** blé ou épeautre, contenu constant, équilibré, énergie rapide
- **Cubes de luzerne BIO:** pellets de 15-16% en MA, et *disponible chez nous en exclusivité* Power Pellets d'environ 20% et High Power Pellets de 23-24% – fourrages grossiers "concentrés"
- **Pulpe de betterave BIO:** déshydratée, en granulés
- **Pommes de terre et carottes fourragères**

CONCENTRÉS

- **Tourteaux de lin, tournesol, colza BIO:** protéines savoureux de la pression d'huile à froid suisse
- **Maïs-grain BIO**
- **Aliment d'élevage «Projunior» BIO:** sans soja

PAILLE BIO e conventionnelle

 079 562 45 00
info@agrobio-schönholzer.ch

UFA 40 AR Pastor Highspeed®

Avec trèfle violet Pastor adapté à la pâture

- stabilité de rendement
- appétissant
- unique

SA, 13.06.2015!

Rendez-nous visite
lors de la Journée
suisse des Grandes
Cultures bio à
Courtételle JU



www.semencesufa.ch



 **BANQUE
ALTERNATIVE
SUISSSE**

Réellement différente.

«La BAS a été une partenaire de la première heure pour la transmission de la ferme et pour sa conversion définitive à l'agriculture biologique.»

Matthieu Glauser, agriculteur bio à Champvent, dans le canton de Vaud.

Que vous ayez de reprendre une ferme bio, de l'agrandir et de la moderniser ou de l'équiper d'une installation photovoltaïque, la Banque Alternative Suisse SA vous soutient dans la concrétisation de votre projet. Depuis notre fondation il y a plus de 20 ans, nous encourageons et finançons dans toute la Suisse des paysannes et paysans bio.

www.bas.ch



Kilian Kaufmann fait son apprentissage agricole en bio. Photo: Carmen Büeler

Kilian sélectionne de la Simmental et rêve d'avoir un jour un Rigitrac

Jeune paysan bio à St-Ursanne JU, Kilian Kaufmann est en troisième année d'apprentissage d'Agriculteur CFC en agriculture biologique. Son but est de reprendre la ferme que louent ses parents.

Peu avant midi, Kilian Kaufmann charge la benne arrière du tracteur avec des piquets et du matériel de clôture. Les pâturages pour les 25 vaches Tachetée rouge suisse de la ferme seront clôturés cet après-midi. Son maître d'apprentissage Hannes Gass produit à Oltingen BL du lait et 13 ha de grandes cultures – surtout de l'épeautre, du blé et de l'orge. Dans le petit magasin de cette ferme située en zone des collines, la famille du chef d'exploitation vend surtout de la viande et des œufs de sa propre ferme ainsi que du fromage fabriqué dans la région avec le lait de la ferme.

Apprentissage bio malgré une exploitation PI

Kilian Kaufmann a grandi dans une ferme bio à Lauwil BL. Sa famille a déménagé il y a six ans dans la ferme en location «Sur la Croix» près de St-Ursanne JU, à 800 m. alt. «Mes parents n'ont pas réussi à trouver une ferme bio adéquate dans le Jura», dit-il en ajoutant: «c'est la livraison du lait bio qui posait problème.» La famille s'est donc finalement décidée à continuer la production IP-Suisse. Dans cette ferme avec 40 vaches laitières et 50 bêtes d'élevage, des Simmental d'origine avec cornes, Kilian Kaufmann peut vivre sa passion pour la sélection bovine. «J'ai commencé la sélection avec des chèvres», se rappelle le futur agriculteur.

Sa vocation professionnelle ne date pas d'hier, mais il a aussi fait un stage de mécanicien sur machines agricoles. «J'ai cependant vite remarqué que très peu de professions offrent

à la fois autant d'indépendance et de responsabilités que celle d'agriculteur.» Il aime particulièrement le travail varié avec les animaux et les machines dehors dans la nature. En choisissant sa profession, il avait quand même derrière la tête l'idée de reprendre un jour la ferme louée par ses parents dans le Jura. Quand il aura terminé son apprentissage de trois ans, Kilian Kaufmann veut poursuivre avec la formation de deux ans d'agrotechnicien ES. Il veut assurer ses arrières en élargissant sa formation professionnelle pour le cas où il ne pourrait pas reprendre ce fermage.

Apprendre le bio en français

Une fois prise la décision pour l'apprentissage agricole, Kilian Kaufmann et son père se sont mis à la recherche de fermes d'apprentissage adéquates. Il a vite été clair pour lui que sa première année d'apprentissage devait se passer dans le Jura. Il voulait en effet perfectionner son français et apprendre tous les termes spécialisés dans cette langue. Kilian est ensuite retourné à ses racines bâloises pour la deuxième et la troisième année d'apprentissage.

«Aucune autre profession n'offre autant de responsabilité et de diversité.»

Il suit les cours professionnels au centre agricole d'Ebenrain à Sissach BL. «L'école et la classe me plaisent beaucoup. Sur un total de 20 apprenants, nous ne sommes cependant que trois élèves pour le domaine spécialisé «agriculture biologique» et seulement six en première formation», précise-t-il. Quand il a fini de charger la benne arrière avec le matériel, Kilian monte sur le tracteur Bucher et dit en riant: «Ce n'est pas la marque que je préfère, j'aimerais mieux un Rigitrac.» Carmen Büeler •

S'engager pour le développement de l'agriculture bio

Bio Suisse a besoin du savoir-faire de personnalités motivées et novatrices qui s'engagent à la tête de la Fédération. Nous continuons le développement des secteurs en pleine croissance de l'agriculture biologique, de la transformation bio, du marché bio et de la marque Bourgeon. Pour une nouvelle commission spécialisée instituée par une réforme structurelle, nous cherchons pour à partir de novembre 2015

un ou une membre pour la Commission de la Qualité.

Avec vos collègues expérimentés de la Commission de la Qualité, vous serez chargé-e du développement stratégique et de l'interprétation du Cahier des charges pour la production, la transformation, le commerce, la commercialisation et l'importation des produits Bourgeon. Vous conseillez le Comité de Bio Suisse pour la stratégie-qualité, définissez les lignes directrices pour les questions d'image et déterminez la politique assortimentale. Vous coordonnez le développement des directives pour la Suisse et l'étranger et vous promulgez les règlements d'application des Principes et Objectifs du Cahier des charges ainsi que le règlement des sanctions.

Vous êtes producteur-trice Bourgeon. Votre collaboration dans la Commission de la Qualité est une tâche enrichissante et un défi passionnant au sein d'une équipe constructive. Cette tâche vous prendra probablement 10 à 15 journées de travail par année (séances y. c. préparations). Les séances se passent en allemand mais vous avez la possibilité de vous exprimer en français. Vous aimez le contact et les échanges avec les principaux partenaires dans la Fédération et dans la filière de création de valeur ajoutée de l'agriculture biologique suisse. Vous appréciez une culture de la discussion ouverte et vous aimez trouver des solutions. Vous avez déjà l'habitude de la conduite stratégique. Les personnes ayant régulièrement des relations d'affaires avec Bio Suisse ou ayant atteint les 70 ans sont inéligibles (art. 27 des statuts).

Êtes-vous intéressé-e? Alors envoyez votre candidature avec curriculum vitae d'ici au 10 juin 2015 à Bio Suisse, Coordination de la Fédération, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle, ou à natalie.delannoy@bio-suisse.ch. Le Président de Bio Suisse, Urs Brändli (055 284 21 82), et le Coordinateur de la Fédération, Christian Voegeli (079 457 24 22), répondront volontiers à vos questions.



Bourgeon Bio. Le goût du vrai. BIOSUISSE

S'engager pour le développement de l'agriculture bio

Bio Suisse a besoin du savoir-faire de personnalités motivées et novatrices qui s'engagent à la tête de la Fédération. Nous continuons le développement des secteurs en pleine croissance de l'agriculture biologique, de la transformation bio, du marché bio et de la marque Bourgeon. Pour une nouvelle commission spécialisée instituée par une réforme structurelle, nous cherchons pour à partir de novembre 2015

six membres pour la Commission du Savoir.

Avec vos collègues expérimentés de la Commission du Savoir, vous serez chargé-e de favoriser l'innovation dans l'agriculture biologique et dans la transformation bio. Vous stimulez les transferts de connaissances entre les entreprises ainsi qu'entre les scientifiques et les praticiens. La Commission du Savoir conseille le Comité pour le développement des axes de recherche et de la stratégie pour la formation.

En tant que représentant d'un secteur vous êtes soit producteur-trice Bourgeon (si possible maître d'apprentissage) soit transformateur-trice Bourgeon, ou alors vous travaillez dans la recherche appliquée ou la vulgarisation en agriculture biologique.

Votre collaboration dans la Commission du Savoir est une tâche enrichissante et un défi passionnant au sein d'une équipe constructive. Cette tâche vous prendra probablement 3 à 6 journées de travail par année (séances y. c. préparations). Les séances se passent en allemand mais vous avez la possibilité de vous exprimer en français. Vous aimez le contact et les échanges avec les principaux partenaires dans la Fédération et dans la filière de création de valeur ajoutée de l'agriculture biologique suisse. Vous appréciez une culture de la discussion ouverte et vous aimez trouver des solutions. Vous avez déjà l'habitude de la conduite stratégique. Les personnes ayant régulièrement des relations d'affaires avec Bio Suisse ou ayant atteint les 70 ans sont inéligibles (art. 27 des statuts).

Êtes-vous intéressé-e? Alors envoyez votre candidature avec curriculum vitae d'ici au 10 juin 2015 à Bio Suisse, Coordination de la Fédération, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle, ou à natalie.delannoy@bio-suisse.ch. Le Président de Bio Suisse, Urs Brändli (055 284 21 82), et le Coordinateur de la Fédération, Christian Voegeli (079 457 24 22), répondront volontiers à vos questions.



Bourgeon Bio. Le goût du vrai. BIOSUISSE

Agenda

Nous publions volontiers vos événements dans le magazine et dans l'agenda de www.bioactualites.ch. Prière de s'adresser au secrétariat des cours du FiBL pour tout renseignement: tél. 062 865 72 74, cours@fibl.org.

Visites de cultures

Vulgarisation VD

Dates, horaires et lieux

① Mercredi 27 mai, 9.30 h
Essais du FiBL sur le travail réduit du sol et thèmes de saison, région de Cossonay (rappel sms pour le lieu)

② Fin juin (la date sera communiquée par sms), 9.30 h
Essais de variétés de pommes de terre tolérantes au mildiou, chez Damien Bettex, 1537 Champtauraz (RDV à la chèvrerie)

Renseignements et Inscriptions
Pour toute question ou suggestion: Lisa Pagani, conseillère bio, tél. 021 905 95 50

Visites de terrain sur la biodiversité

Thèmes

Comment améliorer la qualité de mes SPB?
À quoi faire attention lors de la plantation d'une nouvelle haie?
Quelles autres mesures d'encouragement de la biodiversité du catalogue de Bio Suisse est-ce que je peux réaliser?
Et pourquoi faut-il encore plus encourager la biodiversité?

Dates, horaires et lieux

① Mercredi 12 août, 9.30 h
Stéphane et S. Vial-Colliard, Chemin de la Gurla 41, 1618 Châtel-St-Denis FR

② Mercredi 19 août, 9.30 h
Corentin Tissot, Rue du Café des Chasseurs 1, 1304 Allens VD

Il n'est pas nécessaire de s'inscrire.

Grandes cultures

Point chaud: le sarclage

Journée Grandes cultures et herbages d'Agrilogie, La betterave sucrière: variétés, sarclage, techniques de semis.
Visites libres, postes de présenta-

tion sur les parcelles, démonstrations de machines, présentations de variétés (betterave sucrière, blé, orge, triticale), d'adventices à problème, désherbage mécanique, robot de désherbage, strip-till, tabac, prairie mellifère...

Date et lieu

Jeudi 11 juin, 9 - 16.30 h
Agrilogie Grange-Verney, 1510 Moudon VD

Renseignements

Suivre le lien donné dans l'agenda sur bioactualites.ch.

Journée suisse des Grandes Cultures Bio 2015

Les productrices et producteurs bio, les conseillers agricoles, les chercheurs et les fournisseurs de machines se rencontrent lors de la 4ème édition de la journée nationale des grandes cultures bio.

Points forts

Grandes cultures sans bétail et faibles niveaux de fumure, démonstrations de machines de désherbage et de travail du sol, cultures associées.

Date et lieu

Samedi 13 juin
Courtételle JU

Détails et renseignements

Voir pages 14 et 15 dans le numéro 2/2015 ainsi que l'annonce sur bioactualites.ch

Jardinage

Initiation au jardinage Bio & Biodyn

Dates, horaires et lieux

Les jeudis 28 mai, 25 juin, 9 et 23 juillet de 18 h à 21 h
Centre de formation et d'expérimentation, Chemin de l'Espagne, Bernex GE

Contenu

Techniques de culture, rythmes lunaires et planétaires, l'eau, organisation du potager, associations de cultures, le compost et ses préparations biodynamiques

Responsable du cours
Pierre-Alain Indermühle

Coûts
CHF 238.-

Informations & inscriptions
www.ecojardinage.ch

Reproduction des graines

Dates, horaires et lieux

Samedi 25 juillet 2015 et dimanche 26 juillet 2015 de 8.45 h à 17.00 h
Fondation Ecojardinage, Ch. de la Pâtissière, Bex VD

Contenu

Il devient parfois impossible pour un professionnel de se fournir en certaines variétés. Venez apprendre à produire vos propres semences et à préserver vos variétés en gardant leur pureté.

Coûts

Fr. 288.-

Informations & inscriptions
www.ecojardinage.ch

Jardin cocreatif

Dates, horaires et lieux

Dimanche 19 juillet 2015 et lundi 20 juillet 2015 de 8.45 h à 17 h
Fondation Ecojardinage, Ch. de la Pâtissière, Bex VD

Intervenant

Eliane Audureau

Coûts

CHF 168.- par journée

Informations & inscriptions
www.ecojardinage.ch

Permaculture

Cours de permaculture avec approfondissement par modules

Dates, horaires et lieux

Dès le 30 mai, réalisable sur une période de 12 à 24 mois, Fondation Ecojardinage, Route de la Pâtissière 4, 1880 Bex VD

Responsable du cours
Barbara Garofoli

Coûts

Env. Fr. 2 200.- pour la formation complète

Informations & inscriptions
www.ecojardinage.ch

Gemüsebau

Erfahrungsaustausch Biogemüse

Aktuelles aus der Forschung, Beratung und Praxis, Besuch eines Praxisbetriebes.

Wann und wo

Mittwoch, 15. Juli, 8.30 - 17.30 Uhr, Ort noch offen

Kursleitung

Martin Koller, FiBL

Information, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat
www.anmeldeservice.fibl.org

Petites annonces

Ici vos annonces gratuites!

Les petites annonces publiées sur cette «Place du marché» sont limitées à 400 signes y. c. espaces et ne coûtent rien. Prière d'envoyer les textes de vos annonces à:
Erika Bayer, FiBL, Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick, ou par courriel à publicite@bioactualites.ch tél. 062 865 72 72

Bourse Bio

Vous trouverez sur www.boursebio.ch de nombreuses autres annonces concernant l'agriculture biologique, et vous pouvez aussi y mettre gratuitement des annonces.

OFFRE

Possibilités publicitaires gratuites pour la vente directe, l'agriculture contractuelle, les abonnements bio, les magasins bio, les trucs écologiques: L'association BioConsommActeurs, bientôt 2 500 membres et un site internet très visité, veut faire savoir où se trouvent les produits bio. Renseignez-vous! tél. 024 435 10 61 fax 024 435 10 63 info@bioconsommacteurs.ch www.bioconsommacteurs.ch



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
Jakob Spring, Kollbrunn
Michael Burkard, Zillis

Natel 079 222 18 33
Natel 079 406 80 27
Natel 079 339 24 78

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 Rütli 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

KAG freiland



contient: virus de la granulose Photo: Capocapse des pommes (Cydia pomonella)

Madex® Top

Contre le carpocapse des pommes

- Efficacité éprouvée et durable
- Action sélective
- Un produit suisse

Andermatt Biocontrol SA
Stahlermatten 6 · 6146 Grossdietwil
téléphone 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch

certisem jura

Société coopérative des sélectionneurs jurassiens
www.ssj.ch info@ssj.ch

Etablissement multiplicateur
de votre région produisant des
semences certifiées.
Programme de production de
semences BIO de variétés
adaptées à votre région !!!!

Route de Moutier, 62
Tél. +4132 / 422 76 42

2800 Delémont
Portable +4179 / 428 28 89

Lettres de lecteurs

«Le sexing donne un avantage économique aux conventionnels»

À propos de l'article «Spermasexing – Les paysans bio doivent-ils pouvoir choisir le sexe?», Bioactualités 3/15

La motion de Bio Nordwestschweiz demandant l'autorisation du spermasexing (séparation des spermatozoïdes mâles et femelles) a lancé le thème pour une des prochaines Assemblées des délégués de Bio Suisse. Cette question est à mon avis très importante et d'une immense portée pour les paysans bio qui ont du bétail. Il est donc important qu'elle soit discutée à fond et que les arguments pour et contre tiennent aussi compte de l'avis des consommateurs bio. Le FiBL a réalisé en 2010 une expertise qui vient d'être réactualisée et qui met en lumière les aspects juridiques et éthiques. Du point de vue pratique, rien ne s'oppose à une autorisation tant que l'insémination artificielle est autorisée. Notre recommandation est de revenir aux races à deux fins. Il y a un aspect qui à mon avis a été beaucoup trop négligé à ce stade de la discussion, c'est l'aspect purement économique. Mon hypothèse est la suivante: si dans quelques années le spermasexing devient la norme en agriculture conventionnelle et si l'agriculture biologique l'interdit, le désavantage économique deviendra si grand dans la production animale que nous ne pourrons de loin pas le compenser avec les primes bio actuellement en usage pour le lait et la viande. Je penche donc personnellement vers une autorisation de ce procédé. Il y a en effet aussi un hic avec une éventuelle généralisation des races à deux fins: quelques essais réalisés avec des vaches ont montré que les races plutôt laitières (mais il ne s'agit pas ici de vaches Holstein à très haut rendement) sont nettement supérieures aux races à deux fins sur le plan de l'efficacité de la transformation des fourrages grossiers en lait, et cela même sans concentrés. La décision ne sera comme toujours pas simple à prendre.

Eric Meili, FiBL

«Le spermasexing attire l'attention du public»

À propos de l'article «Spermasexing – Les paysans bio doivent-ils pouvoir choisir le sexe?», Bioactualités 3/15

Autoriser le spermasexing dans le cahier des charges de l'agriculture biologique? Mais c'est une idée absolument géniale! Cela permettra de faire progresser d'un bond et à peu de frais la notoriété du Bourgeon. Mais attention: Même en agriculture biologique les arbres ne poussent pas dans le ciel, et à partir de cent pourcent de taux de notoriété c'est fini, on ne peut pas aller plus haut...! Nous utiliserions ainsi très habilement à notre profit le principe publicitaire qui dit que l'important c'est qu'on PARLE DE TOI, pas vraiment ce qu'on DIT DE TOI.

Et si on arrive à profiter de cette action pour blanchir quelques moutons noirs, dans le but bien sûr d'améliorer encore notre image dans les cercles de la protection des animaux, alors il va de soi que c'est fortement bienvenu.

Je ne me fais aucun souci pour la survie du département du marketing de Bio Suisse. Jürg Schenkel et son équipe pourront alors concentrer leurs activités sur une publicité plus spécifique pour certains produits et/ou groupes de produits.

J'en attends aussi un autre effet secondaire positif, c'est que les droits de licence prélevés sur les importations de soja et sur d'autres aliments fourragers augmentent à moyen et long terme. C'est argent sera certainement très utile au cas où une campagne d'image serait nécessaire pour remettre en état la crédibilité du Bourgeon...

Il y a encore beaucoup à faire, alors mettons-nous au travail sans attendre!

Maurus Gerber, La Sagne VD

A vendre: exploitation agricole bio dans le Jura

- Jura bernois, dans un petit hameau sur 1000 m d'altitude
- 25 ha en SAU, 10 ha de forêt
- se prête bien pour des chèvres, moutons ou vaches
- vente directe avec clientèle fidèle
- 2 maisons (3 appartements)
- à exploiter selon les conditions bio

Les personnes intéressées envoient une candidature avec un curriculum vitae à info@hofnachfolge.ch.

WWW.HOFNACHFOLGE.CH

Une offre de la fondation pour le maintien des exploitations rurales familiales

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

crivelliemballaggi@hotmail.com

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

- Je m'abonne au Bioactualités pour une année, 10 numéros
Fr. 53.- / étranger Fr. 67.-
- J'aimerais un exemplaire d'essai gratuit du Bioactualités
- J'aimerais recevoir la newsletter gratuite du Bioactualités
- Je suis en formation et reçois le Bioactualités au tarif réduit de
Fr. 43.- par année (seulement en Suisse, au max. 3 ans).
Prière de joindre un justificatif.

Prénom

Nom

Adresse

NPA / localité / pays

Courriel

Date

Signature

Découper le talon et l'envoyer à:
Bio Suisse, Édition du Bioactualités, Peter Merian-Strasse 34,
CH-4052 Bâle
Tél. +41 (0)61 204 66 66, courriel edition@bioactualites.ch
Offres spéciales sur www.bioactualites.ch



Des céréales bio aux meilleurs prix

Grâce au compte
marchandise UFA

- Le meilleur prix pour vos céréales fourragères
- Vaste assortiment d'aliments UFA
- Qualité et sécurité maximales
- Compétence en production animale

Informez-vous lors de la «Journée des grandes cultures Bio» à Courtetelle le 13 juin 2015

ufa.ch

Dans votre
LANDI

KSP



Melanie Lüscher,
future agricultrice bio
de Holziken.

Pour l'amour de la nature.

Naturaplan, ce sont des produits naturels, authentiques et savoureux; bref, de véritables cadeaux de mère nature. En 1993, nous avons été le premier détaillant de Suisse à lancer une marque de produits bio, et aujourd'hui, Naturaplan est le plus vaste assortiment bio du pays! Nous ferons tout pour qu'il le reste, avec l'aide précieuse des futures générations de paysans bio. Pour l'amour de la nature.
www.naturaplan.ch



naturaplan



coop

Pour moi et pour toi.