

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

2 | 16
MAR

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
crivelliimballaggi@hotmail.com



Moulin modernisé Aliments optimisés

- Moindre consommation d'énergie
- Mouture plus homogène
- Meilleure flexibilité
- Sécurité accrue grâce à l'hygiénisation

Rabais Fr. 3.-/100 kg
sur 2 livraisons en vrac ou en sacs
(min. 1 palette ou 2 t vrac)
jusqu'au 01.07.16

ufa.ch

In Ihrer
LANDI

AKTION



Si le sol est bien soigné,
la vache est en pleine santé



Wytor AG, Diezikonerstr. 10, 8637 Laupen Tél. 055 266 19 11
www.wytor.ch / info@wytor.ch Fax: 055 266 19 12

GLENOR KR+

GRANULIT KR+

Produits naturels d'algues pour les sols vivants!

Tier&Technik St.Gall: halle 7.0, stand 7.0.14
AgriMesse Thourne: halle 3, stand 354

Impressum

25ème année 2016

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

Tirage

Allemand: 7207 exemplaires
Français: 780 exemplaires
Italien: 309 exemplaires
(Certifié WEMF en 2015)

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
Labels: Blauer Engel, Nordic Swan

Rédaction

Markus Spuhler / *spu*
(rédacteur en chef),
Petra Schwinghammer / *psh*,
Susanna Azevedo / *saz* (Bio Suisse),
Franziska Hämmerli / *fra*,
Theresa Rebholz / *tre* (FiBL)
redaction@bioactualites.ch

Mise en page

Simone Bissig (FiBL)

Traduction

Manuel Perret

Concept graphique

Büro Haerberli, www.buerohaerberli.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-2
Mot de passe: ba2-2016

Page de couverture: L'alimentation des poules pondeuses bio de l'UE ne contient pas d'additifs colorants. La couleur du jaune de l'œuf bio allemand (en bas) est donc plus claire que celle de l'œuf bio suisse (en haut). Photo: Simone Bissig, Franziska Hämmerli

Œufs bio: Non, le jaune clair n'est pas une tare

L'homme est esclave de ses habitudes – aussi en ce qui concerne la couleur du jaune d'œuf. Les consommatrices et consommateurs suisses sont habitués à des jaunes d'œufs foncés même en bio. Or voilà que l'extrait de paprika utilisé actuellement va maintenant être interdit dans les aliments pour les poules de l'agriculture biologique suisse. Cet additif fourrager jusqu'ici responsable de la plupart des jaunes d'œufs foncés peut encore être utilisé pendant une période de transition (voir pages 6 et suivantes).

J'ai déménagé d'Allemagne en Suisse il y a quelques années et j'ai du mal à suivre l'argumentation que les consommatrices et consommateurs d'ici ne peuvent pas accepter des jaunes d'œufs clairs. Ayant consommé pendant des années des œufs bio allemands, je me suis habituée aux jaunes plus pâles dus à l'interdiction des additifs fourragers colorants stipulée par l'ordonnance européenne sur l'agriculture biologique. Les jaunes clairs ne sont donc pas pour moi une tare mais une preuve de qualité puisqu'on voit directement que les œufs n'ont pas été produits avec des colorants. Il faudra certainement expliquer aux gens pourquoi leurs œufs à la coque préférés ont soudainement changé d'apparence. Mais comme souvent l'acceptance viendra avec la compréhension des causes et une phase d'habituation.



Theresa Rebholz, Rédactrice



Table des matières

Production

Volailles

- 6 On a besoin d'une solution sans capsantal
- 8 Les consommateurs ont des exigences diverses
- 9 Le GI Œuf Bio veut limiter les effectifs de poules

Agrotechnique

- 10 À quand un vrai robot de désherbage?

Bovins

- 14 Mesurer les accroissements journaliers pour optimiser l'affouragement

Transformation et commerce

Biofach

- 12 Impressions de la plus grande foire bio du monde

Bio Suisse et FiBL

- 15 *Bio Suisse*

- 18 *FiBL*

Rubriques

- 2 *Impressum*

- 4 *Brèves*

- 19 *Relève*

- 20 *Petites annonces*

- 21 *Commerce et prix*

- 22 *Agenda*

- 23 *Le dernier mot*

Dit



«Nous voulons limiter le nombre de poulaillers de ponte par ferme notamment parce que c'est important pour la santé des bêtes.»

Markus Schütz, Strengelbach AG, GI Œuf Bio

→ Page 9

Compté

50 %

d'acides gras oméga 3 de plus dans le lait bio selon

une étude internationale. Ce n'est pas toujours vrai en Suisse puisqu'ici même les vaches conventionnelles reçoivent beaucoup de fourrages grossiers.

→ Page 18

Vu



Chez la famille Herger d'Altdorf, les poules ne sont pas les seules à jouir de la vue sur le superbe panorama des Alpes uranaises. Les Herger ont en effet installé sur le toit du poulailler une terrasse avec vue sur les montagnes et les poules pour les clients de leur magasin fermier. Seule petite ombre au tableau: la ferme n'est pas encore certifiée bio. *Photo: famille Herger*

Un clic pour des infos supplémentaires: Le Bioactualités numérique

Le Bioactualités électronique fournit des liens vers des informations supplémentaires et des vidéos. On peut le lire en ligne ou le télécharger au format PDF. Le magazine numérique est à votre disposition sur www.bioactualites.ch si vous utilisez les données d'accès ci-dessous:

→ www.bioactualites.ch > Magazine >

Télécharger le magazine complet

Nom d'utilisateur: bioactualites-2

Mot de passe: ba2-2016



Encore 85 ans pour «La Suisse, Pays Bio»?

Environ 12,7 % de la surface agricole suisse sont cultivés en bio. La Suisse se trouve ainsi au septième rang du classement mondial publié dans les statistiques bio annuelles du FiBL «The World of Organic Agriculture 2016». La surface ayant augmenté de 2,4 % pour atteindre 133 973 ha en 2014, à cette vitesse il faudra encore 85 ans pour «La Suisse, pays Bio». Les comportements des consommateurs changent quant à eux plus rapidement: En Suède, les ventes de produits bio dans le commerce de détail ont augmenté de plus de 40 % en 2014. *fra*

→ www.organic-world.net

Le coton bio GM bientôt fini en Afrique?

Le Burkina Faso est un des rares pays d'Afrique à cultiver des variétés de coton GM. Selon un communiqué, les agriculteurs et les marchands ne sont satisfaits ni de la qualité des fibres ni des rendements de ces variétés GM et le pays est en train d'abandonner complètement la production de coton GM. Cela pourrait avoir des répercussions sur d'autres pays africains qui réfléchissaient à la possibilité d'introduire des plantes ayant subi des manipulations génétiques. Selon l'hebdomadaire «Jeune Afrique», cette sortie de l'ingénierie génétique devrait s'effectuer progressivement au cours des trois prochaines années. *spu*

UE: le Parlement contre le brevetage des plantes

Le Parlement de l'UE exige l'arrêt du brevetage des plantes issues de la sélection conventionnelle. Les plantes, les semences, les caractéristiques héréditaires et les ressources génétiques doivent être déclarées non brevetables pour que les sélectionneurs puissent y accéder librement, a annoncé la coalition internationale «Pas de brevets sur les semences!». L'Office européen des brevets (OEB) a récemment octroyé des brevets sur des tomates, des poivrons et des brocolis de sélection normale. Ces brevets contournent les interdictions inscrites dans les lois sur les brevets qui excluent explicitement du brevetage les variétés de plantes et les procédés biologiques de sélection. La Commission européenne et les gouvernements des états membres doivent maintenant veiller à ce que l'OEB cesse d'interpréter la loi de manière abusive. *spu*



Vive le dentiste!

«Ma vache a repris 100 kilos depuis que le vétérinaire lui a limé les molaires», a raconté Isidor Schmid de Gipf-Oberfrick AG à la mi-février. Le Bioactualités lui avait demandé si le traitement dentaire dont nous avons parlé dans notre numéro allemand de décembre 2015 avait porté ses fruits. Schmid est convaincu que cette vache, qui était sans raison apparente beaucoup plus maigre que les autres, peut de nouveau mieux manger depuis l'intervention, mais il a tout de même fallu un mois pour que la vache se remette de l'intervention et s'habitue à ses «nouvelles dents». *fra*

→ Bioaktuell 10/2015, pages 10 et 11

Du tofu à base de tourteau de tournesol

Le tourteau de tournesol qui reste après le pressage de l'huile était jusqu'ici utilisé uniquement dans l'alimentation animale. À 23 ans, Svenja Herzog a eu une idée pour utiliser ce tourteau pour l'alimentation humaine. Et ça a marché. Elle a réussi à transformer en tofu jusqu'à 90 % des protéines contenues dans le tourteau. Son mémoire de bachelier a été distingué lors de la Biofach par le «Prix de la recherche pour l'agroalimentaire biologique».

L'idée recèle un immense potentiel car le tournesol n'a – pas encore – subi de manipulations génétiques et ne doit pas être importé en Europe comme le soja. Les protéines contenues dans les 16 millions de tonnes de tourteau de pressage de tournesol produites chaque année dans le monde pourraient donc être utilisées pour l'alimentation humaine. «Ce tofu de tournesol au goût



très neutre, qui supporte la comparaison avec le tofu de soja sur le plan de la couleur, de la consistance et du goût, représente aussi une alternative exempte d'allergènes», écrit la lauréate du prix.

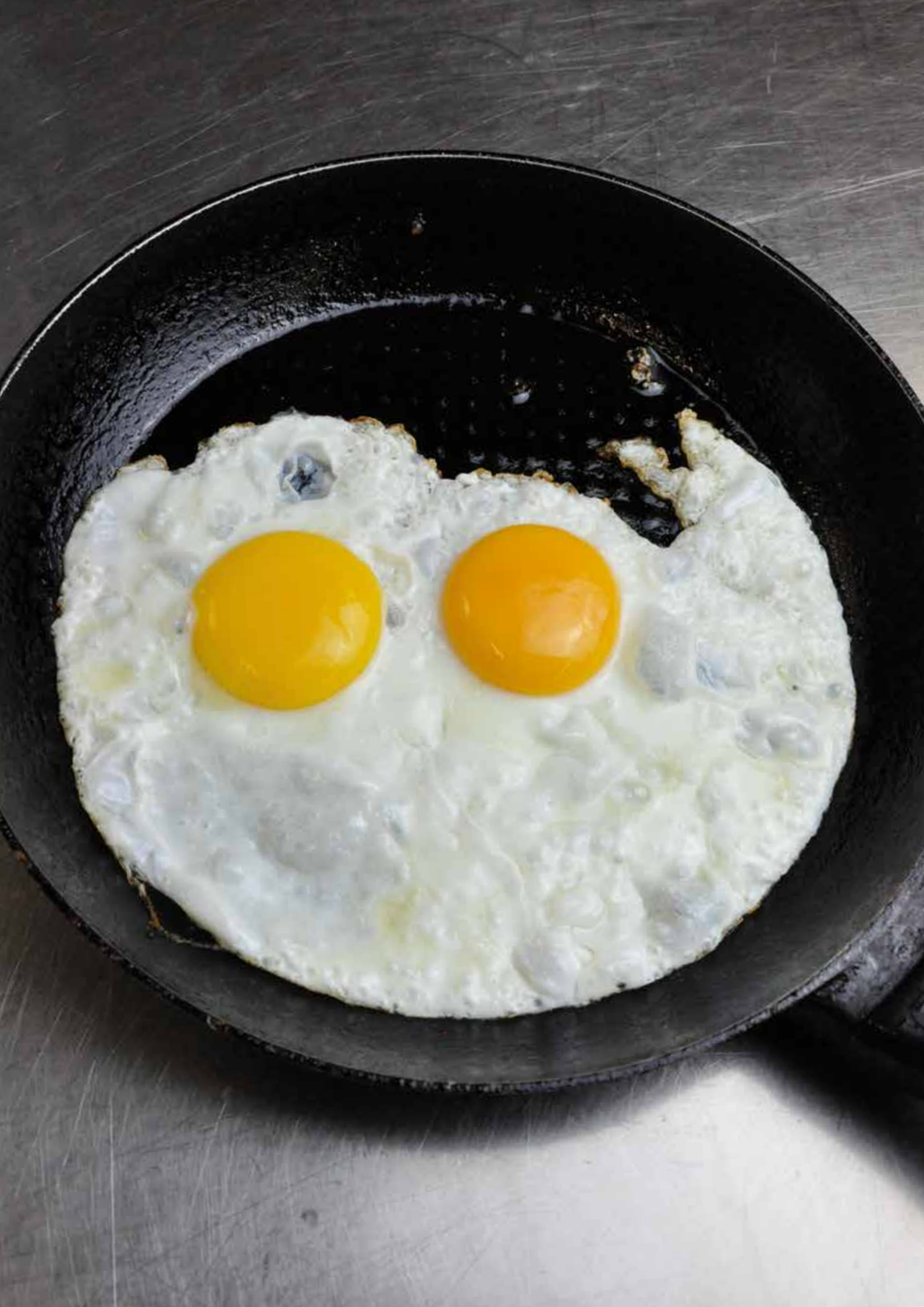
Le processus de fabrication doit encore être optimisé pour pouvoir être transféré des conditions de laboratoire à la production industrielle, mais ça doit être possible car le procédé est semblable à celui qui est utilisé pour la production des énormes quantités de tofu de soja: La matière première moulue est cuite avec de l'eau avant de filtrer le lait végétal qui en résulte. Qu'on lui rajoute un coagulant et du tofu se forme. *fra*

Fraises Bourgeon: pas avant début mars à la Coop

La Coop a demandé cet hiver à Bio Suisse de pouvoir importer des fraises du sud de l'Espagne dès le début février pour les vendre avec le Bourgeon sous sa marque Naturaplan. Par respect de la saisonnalité, Bio Suisse réserve le label Bourgeon pour les fraises qui sont importées au plus tôt début au début du mois de mars. La Coop a eu beau argumenter que l'hiver a été chaud en Espagne et que ravancer la saison des fraises d'un mois cette année avait un sens sur le plan de la loyauté envers ses fournisseurs, Bio Suisse s'en est tenue à la date fatidique du 1er mars. La Coop

a par la suite décidé d'importer quand même des fraises bio provenant du sud de l'Espagne à partir du début février et de les vendre comme prévu sous sa marque Naturaplan – mais évidemment sans le logo du Bourgeon. Certaines filiales de la Coop ont quand même reçu par erreur des barquettes de fraises avec le logo du Bourgeon, mais le grand distributeur les a retirées de la circulation. Les fraises Bourgeon du sud de l'Espagne sont donc présentes dans les magasins de la Coop depuis le début du mois de mars avec l'étiquetage correspondant. *spu*





Le jaune de l'œuf

La plupart des jaunes d'œufs bio suisses sont jaune foncé grâce à un extrait de paprika qui est maintenant interdit. Qu'est ce qui va se passer?

En Suisse, même les œufs bio ont des jaunes si foncés qu'ils virent presque à l'orange. Très peu de consommateurs savent que cela est dû à un colorant tiré du paprika qui est ajouté aux aliments des pondeuses. L'ordonnance biologique suisse a maintenant suivi celle de l'UE, qui interdit le «capsantal» au même titre que tous les additifs fourragers colorants. La branche est en train de discuter comment cela va se passer sans ce produit après la fin de la période transitoire. Y a-t-il des produits de remplacement qui pourraient entrer en ligne de compte? Pourra-t-on encore obtenir de telles colorations? Ou faut-il renoncer à tout ersatz et habituer les consommatrices, les consommateurs et les partenaires commerciaux à des jaunes désormais très clairs?

Les attentes à l'égard de la couleur des jaunes varient selon les pays

«La qualité de l'œuf ne diminue pas si on supprime l'extrait de paprika», affirme Eldrid Funck, product manager Lait et Œufs à Bio Suisse, «mais les consommateurs pensent que c'est un critère de qualité.» Les attentes à l'égard de la couleur varient fortement selon les régions, explique Funck. Les consommateurs du nord de l'Europe préfèrent des jaunes d'œufs plus clairs. Les réclamations des consommatrices concernent essentiellement la couleur des jaunes. «Les craintes des partenaires commerciaux que les œufs plus clairs ne correspondent plus aux attentes des consommateurs sont justifiées.» On ne sait cependant pas encore à quel point le consommateur sera finalement tolérant et si le spectre de couleurs accepté jusqu'ici pour le jaune d'œuf – de 8 à 12 sur l'éventail de couleurs de Roche – est vraiment gravé dans le marbre, explique Funck.

L'argument que les consommateurs veulent vraiment que les jaunes d'œufs aient toujours la même couleur devrait d'abord être vérifié avec une étude représentative, trouve Regula Bickel, la présidente de la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC) de Bio Suisse. «Cette étude devrait aussi analyser quelles décisions les consommateurs prendront une fois informés sur la cause des différences de couleur», complète Bickel. Ajouter un additif fourrager uniquement pour colorer les produits contredit le désir d'authenticité affiché par Bio Suisse pour les produits Bourgeon puisque son concept directeur parle de «produits bio authentiques et sains». «Il n'y a pour l'instant pas encore d'étude scientifique qui prouve qu'une poule a besoin d'une certaine quantité de composants alimentaires colorants pour rester en bonne santé.» Dans l'état actuel des connaissances, l'extrait de paprika ou le paprika en poudre ne sont ajoutés aux aliments des pondeuses que pour colorer le jaune d'œuf, dit Bickel. La CLTC aimerait donc ancrer le principe suivant dans le Cahier des charges: «Les ingrédients et les additifs qui sont exclusivement des colorants sont interdits dans les aliments fourragers.»

Essai d'alimentation avec des produits alternatifs

«Les consommateurs réagiront si la couleur change trop», affirme Funck. L'important est maintenant de discuter avec les acheteurs, d'élaborer une stratégie de communication et d'analyser les résultats des essais d'alimentation avec des produits alternatifs, dit-elle encore. Les représentants des différentes commissions auront donné leur avis sur la proposition de la CLTC d'interdire les additifs fourragers colorants après la clôture de rédaction de ce numéro. En cas d'accord une proposition sera faite dans ce sens à l'Assemblée des délégués. *Franziska Hämmerli, Markus Spuhler*



Qu'est-ce qui donne sa couleur au jaune de l'œuf?

La coloration du jaune d'œuf est au maximum de son intensité au début de la période de ponte puis elle diminue lentement. Les jaunes d'œufs peuvent aussi être plus clairs en cas de maladie ou de parasitose. L'herbe fraîche du parcours ainsi que le maïs, les carottes, les tomates, les baies de sureau et les poivrons rouges confèrent au jaune d'œuf une intense couleur jaune. Des essais ont montré que les glands et certaines crucifères comme le colza donnent au jaune d'œuf des teintes bronze ou vert olive. La couleur est aussi influencée par le métabolisme individuel des poules. Les jaunes d'œufs clairs sont la norme parce que les pondeuses à haut rendement ne peuvent pas couvrir leurs besoins avec de l'herbe.

Les pigments jaunes et rouges doivent être dans un rapport équilibré pour que les jaunes d'œufs soient foncés. Les extraits de paprika actuellement utilisés dans les aliments pour les poules colorent les jaunes de rouge. Ce pigment se dégrade cependant en cas de stockage prolongé et les températures élevées accélèrent le processus. Les jaunes clairs sont donc quand même possibles avec de l'extrait de paprika dans l'aliment – de même si les aliments contiennent de fortes teneurs en vitamine A car cette vitamine concurrence l'absorption du pigment dans l'intestin parce que les caroténoïdes sont des précurseurs de la vitamine A. *fra / Fabian Schenkel*

À gauche un œuf bio allemand et à droite un œuf bio suisse. *Photo: Simone Bissig*

Couleur des œufs: *Les attentes diffèrent*

Il n'existe pas encore d'étude scientifiquement fiable sur les attentes des consommateurs au sujet de la couleur du jaune d'œuf. À la place, le Bioactualités donne la parole à quatre consommatrices et consommateurs bio pris au hasard.

Laila Knotek: «J'ai confiance dans le label.»

À 24 ans, Laila Knotek vit à Bâle où elle étudie la sociologie et la science des religions. Elle mange des œufs plusieurs fois par semaine et veut avant tout qu'ils soient bio. L'essentiel de la qualité des œufs tient pour elle dans le bien-être des animaux – donc dans les aspects éthiques. Elle ne voit pas de différence gustative entre les œufs bio et conventionnels et n'accorde pas d'importance à la couleur claire ou foncée du jaune d'œuf. «Les grands distributeurs déçoivent souvent les consommateurs et c'est pour ça que je fais confiance dans le label pour orienter mes achats. Je regarde et compare aussi les prix, mais pour les œufs je regarde toujours le label et pas le prix.» Le goût de la nourriture bio lui a été donné par ses parents, «mais depuis que je suis sortie du nid j'en porte moi-même la responsabilité». *saz*



Adrian Distler: «Je regarde les labels et je veux des œufs qui ont un jaune bien foncé.»

Adrian Distler a 34 ans et vit à Munich. Il se décrit lui-même comme consommateur averti qui fait attention à se composer une alimentation saine et équilibrée. Il réserve les œufs pour le petit déjeuner du dimanche et il les achète en général dans les grands magasins. «Je regarde surtout qu'ils proviennent d'élevages de plein air. La garde au sol passe encore, mais les batteries absolument pas!» Il évalue la qualité des œufs non pas à leur goût mais au système d'élevage et à un jaune d'œuf d'un jaune intense. Les aspects éthiques et «la bonne conscience» sont pour lui décisifs quand il achète des œufs. *saz*

Carola Czarnetzki: «Je préfère nettement les œufs à coquille brune»

Carola Czarnetzki travaille comme infirmière à Bâle et a son propre cabinet de thérapie crânio-sacrale. «Le plus important pour moi est que les œufs soient frais.» Elle les achète donc si possible à la ferme ou au marché à la paysanne qui a toute sa confiance. La qualité de l'œuf bio réside pour elle dans le goût. «Je préfère d'ailleurs nettement les œufs à coquille brune.» Le jaune d'œuf devrait de préférence être jaune foncé. Elle ne savait pas que ce résultat est souvent obtenu avec des additifs fourragers – ce qu'elle qualifie d'aberration: «Je préfère à tout prendre un jaune d'œuf clair si ça garantit que l'œuf est naturel.» *saz*



Sâmi Hauser: «Cela ne me dérange pas que les jaunes d'œufs soient plus clairs si on supprime des additifs»

Sâmi Hauser a 31 ans, habite à Aarau et exerce le métier de webdesigner. «Ce qui est super avec les œufs, c'est qu'ils se gardent très longtemps, bien plus longtemps que la date de péremption qui figure sur l'emballage. Quand j'achète des œufs il faut qu'ils aient le label Bourgeon. Et je trouve important que les poules puissent sortir en plein air», explique Sâmi Hauser. «Maintenant que je sais que la couleur du jaune d'œuf est influencée par des additifs dans les aliments, cela ne me dérangerait pas que les jaunes d'œufs soient plus clairs.» *fra*



Le GI Œuf Bio craint que plusieurs poulaillers au même endroit suscitent l'impression d'une production animale de masse. Photo: Thomas Alföldi

Limitation des effectifs maximaux exigée pour les poules pondeuses bio Bourgeon

Les directives de Bio Suisse limitent la grandeur des poulaillers de ponte. Le GI Œuf Bio propose à l'Assemblée des délégués d'avril de limiter à deux le nombre de poulaillers par entreprise agricole.

Les fermes Bourgeon devraient avoir au maximum deux poulaillers de ponte de 2000 poules ou de 4000 poulettes chacun – élevage des poulettes pour les propres poulaillers à 2000 têtes excepté. C'est ce que demande le GI Œuf Bio dans une proposition de modification du Cahier des charges. «Les très grandes unités de poules pondeuses nuisent à l'image de l'agriculture biologique», écrivent les motionnaires dans leurs considérants. «Les consommateurs suisses d'œufs bio ne veulent pas de production animale de masse.»

Il n'y a en réalité pas d'enquête auprès des consommateurs, dit Markus Schütz, président du GI Œuf Bio et éleveur de poules pondeuses bio à Strengelbach AG, «mais nous voulons à toute force éviter les reproches concernant la production animale de masse.» Schütz attribue en effet une partie du succès de l'œuf bio aux scandales qui entachent les élevages conventionnels de poules pondeuses. «Avoir de nombreux poulaillers au même endroit peut rapidement éveiller une impression négative chez les consommateurs.»

Éviter l'image de la production animale de masse

Schütz est convaincu que la limitation est justifiée sur le plan de la santé animale. «Un poulailler d'élevage de 4000 places permet de remplir deux poulaillers de ponte de 2000 places et on a toujours des groupes homogènes de même provenance.»

Dans la production d'œufs conventionnelle, les effectifs sont

limités à 18 000 places poules par l'Ordonnance sur les effectifs maximums. Les directives de Bio Suisse prévoient déjà aujourd'hui des poulaillers de ponte d'au maximum 2000 poules. Le nombre de poulaillers est déjà quelque peu limité pour les entreprises agricoles n'ayant pas beaucoup de surface, d'une part par le Suisse-Bilanz et d'autre part par l'exigence de Bio Suisse que 50 pourcents des éléments nutritifs des engrais de ferme doivent être utilisés sur ses propres terres agricoles.

Bio Suisse et Suisse-Bilanz posent déjà des limites

Noël Saucy de Develier JU a un poulailler de ponte de 1000 places et un autre de 2000. «Nous prévoyons de remplacer l'ancien poulailler de 1000 places par un nouveau de 2000. Pour l'amortir, nous aimerions bien pouvoir utiliser encore l'ancien, mais cela ne serait pas possible avec cette nouvelle disposition.» Il trouve que la production d'œufs offre aux domaines de grandes cultures une bonne possibilité d'avoir des engrais de ferme et il craint que cette restriction mette certains grands domaines en difficulté. En plus du Suisse-Bilanz et de la limitation des cessions d'engrais de ferme imposée par Bio Suisse, la main-d'œuvre poserait aussi certaines limites. Markus Spuhler •



C'est quoi, un poulailler de 2000 places?

Un poulailler de 2000 places poules correspond à 20 unités de gros bétail fumure (UGBF). Les 2000 poules mangent chaque année les céréales et les légumineuses bio produites sur plus de 20 hectares de terres ouvertes. Selon les DBF 2009, 2000 poules produisent chaque année 1600 unités d'azote (N), 900 de phosphore (P_2O_5) et 600 de potasse (K_2O), ce qui correspond à la consommation d'azote de bien 13 hectares de blé d'automne pour un rendement de 60 dt/ha. spu

Un robot désherbeur – *Musique d'avenir ou déjà presque au point?*

Des solutions robotisées adaptées à l'agriculture biologique se font toujours attendre malgré les progrès dans la reconnaissance d'images et les techniques GPS, mais une machine pourrait arriver sur le marché la fin de l'année 2016.

La robotisation a fait de grands progrès ces dernières années. Des firmes, des institutions de recherche et des bricoleurs privés essaient de développer des applications robotisées pour l'agriculture. Les progrès dans la reconnaissance informatique des images ont énormément fait avancer les développements. Des algorithmes d'autoapprentissage permettent aujourd'hui d'amener les ordinateurs à différencier les adventices des plantes cultivées sur des prises de vues faites par des caméras. Cela permet par exemple de guider plus précisément les sarclouses montées sur des tracteurs normaux. L'augmentation de la précision des systèmes GPS permet maintenant la conduite automatique des engins dans les cultures en lignes. «Cela fait bientôt 20 ans qu'il y a des tracteurs qui sèment et travaillent le sol sans conducteur», dit Bernhard Streit, qui enseigne à la HAFL les procédés techniques pour la production végétale. Ils ne sont pas encore utilisés dans la pratique parce que, en cas d'accident, c'est le constructeur qui doit assumer toute la responsabilité parce que les normes de sécurité correspondantes n'existent pas encore. Notamment à cause du tassement des sols, Streit voit plutôt l'avenir dans des petits engins autonomes.

Nombreux développements encore en cours

De tels systèmes existent aussi déjà. En Allemagne, les sociétés Amazone et Bosch ont développé ensemble des prototypes de plateformes robotisées universelles. Leur Bonirob est une unité mobile sur laquelle on peut monter différentes machines comme sur un tracteur. Par exemple une machine de désherbage qui enterre les mauvaises herbes avec une vis. Voilà pour l'idée – le Bonirob n'est pas encore mûr pour la pratique. Le système chargé de faire la différence entre la culture et les adventices est encore en cours de développement, peut-on lire sur le site internet d'Amazone. Bosch et Amazone sont actuellement en train de continuer le développement de la plateforme Bonirob indépendamment l'une de l'autre.

La HAFL étudie des petits robots de ce genre. Une machine téléguidée de démonstration pour le semis direct des céréales existe déjà. «Le point décisif est que ces machines puissent aussi rouler quand le sol est mouillé», dit Streit. C'est d'ailleurs la seule possibilité pour couvrir suffisamment de surface et pour respecter les dates d'intervention.

Bientôt du sucre bio suisse grâce à un robot?

L'agriculture biologique s'intéresse avant tout à la question de la régulation des mauvaises herbes parce que cela permettrait d'économiser beaucoup de frais de main-d'œuvre.

La société suisse romande ecoRobotix est déjà un peu plus loin dans l'utilisation de la reconnaissance d'images et du guidage par GPS pour la lutte contre les mauvaises herbes en agriculture conventionnelle. Son robot de désherbage, dont un prototype avait été présenté l'année passée à Courtételle JU, est autonome, ne pèse que 100 kg et marche avec deux panneaux solaires. L'engin peut déjà se déplacer de manière au-



Le Bonirob développé par les sociétés Bosch et Amazone devrait un jour arriver à enfoncer les mauvaises herbes dans la terre avec une vis, mais il est encore loin d'être au point. Photo: Amazone



Le robot désherbeur solaire d'ecoRobotix et son pulvérisateur d'herbicide à l'œuvre dans un champ de betterave. Photo: ecoRobotix

tonome entre les lignes et utiliser un bras équipé d'un pulvérisateur d'herbicide qui élimine les adventices sur et entre les lignes. Pour l'agriculture bio, cet engin devrait pouvoir être équipé d'une petite fraise. Cela pourrait être utile dans le maraîchage et même repenser la question de la culture biologique de la betterave sucrière en Suisse. «Nous avons effectué l'année passée des premiers tests pratiques dans la betterave conventionnelle», raconte Steve Tanner, cofondateur d'ecoRobotix et codéveloppeur du robot désherbeur. «Cette année nous allons prêter cinq exemplaires à des agriculteurs de Suisse romande qui les utiliseront en mode autonome dans différentes cultures sarclées et même en partie dans des terrains légèrement en pente, et l'essai d'une fraise est aussi prévu.»

En bio, le robot ne pourra pas remplacer totalement le désherbage à la main et un sarclage classique restera nécessaire entre les lignes. «Ce robot est conçu pour les adventices jeunes et il est trop lent pour pouvoir maîtriser une forte densité de mauvaises herbes.» Les tests qui seront faits en 2016 nous en apprendront davantage sur ses performances. Tanner s'attend à ce qu'il puisse fonctionner un jour sur trois dans les conditions météo qui règnent en Suisse au printemps et au début de l'été. «Il fonctionne à partir de 30 pourcents d'ensoleillement et atteint son optimum vers 60 pourcents de rayonnement solaire.» La consommation d'énergie est bien sûr un peu plus importante sur les terrains en pente, mais l'augmentation des besoins pour entraîner la fraise reste supportable.

Pas encore testé par le FiBL

Hansueli Dierauer, conseiller grandes cultures au FiBL, pense lui aussi que les robots de désherbage ont de l'avenir. «Ces développements n'en sont encore qu'à leurs débuts – surtout en ce qui concerne l'agriculture bio», dit Dierauer, qui doute qu'ecoRobotix réussisse vraiment à faire fonctionner une fraise. «Si c'est le cas, on attend avec impatience les tests dans la betterave sucrière!» Dierauer aurait aimé tester l'engin au FiBL pour le présenter en juin lors de la Journée des Grandes Cultures Bio (JGCB) 2016. Pour des raisons de logistique, eco-

Robotix concentre d'abord ses essais sur la Romandie, dit Tanner, sans compter que la machine n'est pas encore prête pour des tests externes. Dierauer s'est aussi adressé en vain à Bosch et à Amazone. Il veut donc montrer lors de la JGCB un système d'enregistrement exact des coordonnées des semis qui permet ensuite un sarclage guidé par GPS dans les lignes ainsi enregistrées, mais là non plus il n'y a pas encore d'application pratique en Suisse. «Nous sommes donc en train de modifier nous-mêmes les machines de semis et de sarclage.»

Sur le marché à la fin de l'année

Si Bosch et Amazone ne commercialiseront pas de robots agricoles avant 2018, le robot désherbeur d'ecoRobotix devrait être mis sur le marché à la fin de cette année – pour un prix de vente d'environ 22 000 francs selon le constructeur. Tanner pense que les frais d'entretien et de maintenance seront acceptables. L'engin comporte en effet peu de pièces d'usure, seule la fraise devrait être remplacée tous les deux ans et occasionnellement l'articulation sphérique du bras robotisé. En admettant un prix de l'heure de main-d'œuvre de 25 francs, l'achat de ce robot désherbeur serait amorti à partir d'une économie de 800 heures de désherbage manuel. Markus Spuhler •

📺 Vidéos sur le thème de la robotique agricole

Thomas Alföldi a fait pour le Bioactualités un film sur les machines et les tracteurs guidés par GPS et par caméra.

→ www.bioactualites.ch > Films

Le robot d'ecoRobotix à l'œuvre avec un pulvérisateur d'herbicide

→ www.vimeo.com/140036163

Le Bonirob est encore en phase d'expérimentation

→ www.youtube.com/watch?v=2Zbj30nwyGQ

Plutôt encore musique d'avenir: Le Thorvald NMBU Agricultural Robot

→ www.youtube.com/watch?v=qR34_vWCtc

Plus de 2400 exposants à la Biofach

Le secteur bio se rencontre chaque année en février à l'immense foire Biofach de Nuremberg.

Sandales, pulls en laine et long cheveux ondoyants sont rares chez les hommes alors qu'il y a dix ans ils faisaient encore partie du look standard sur les stands de la Biofach. Et si les costumes-cravates attiraient alors les regards étonnés des visiteurs de la plus grande foire annuelle des produits bio, ils sont maintenant omniprésents. Les produits bio sont largement répandus sur les marchés et la présence de plus de 2400 exposants témoigne de cette tendance à la hausse. Et il y a chaque jour des réunions, des conférences et des forums. *fra*

Les pesticides ont été encensés pendant longtemps

Les résultats des recherches laissent songeur. L'Américaine Gwen Ward de l'Organic Trade Association (OTA) a présenté les résultats des plus récentes études de 2015 et de 2016 qui prouvent que cela vaut la peine de manger bio. Les pesticides peuvent par exemple provoquer des leucémies infantiles, et si les futures mères entrent en contact avec des pesticides cela peut provoquer des troubles du développement cognitif des enfants. Les enfants sont d'une manière générale plus sensibles aux effets négatifs des pesticides parce qu'ils respirent davantage et ont un métabolisme plus rapide. Les pesticides peuvent détériorer les fonctions pulmonaires et provoquer de l'asthme. Le contact avec des herbicides augmente le risque de cancer des poumons, de la peau, de l'estomac et des intestins. Les pesticides ont une influence négative sur la qualité du sperme et le nombre de spermatozoïdes. Le professeur Mohammad Reza Ardakani de l'Iran Organic Association a entre autre rappelé que le DDT était considéré comme totalement inoffensif quand il est arrivé sur le marché et qu'on sait depuis lors que ce produit chimique insipide et inodore est très toxique et cancérigène – et qu'on en trouve toujours dans l'environnement 40 à 50 ans après. *Franziska Hämmerli*



Variété de pomme Natyra: Une bonne candidate

La société allemande d'encouragement de l'arboriculture biologique FÖKO (Fördergemeinschaft Ökologischer Obstbau) a profité de la Biofach 2016 pour lancer la commercialisation de la nouvelle variété de pomme résistante à la tavelure «Natyra», qui est déjà cultivée sur plus de 100 hectares en Allemagne. Le concept de commercialisation prévoit que l'accès à la variété soit libre mais réservé aux producteurs biologiques certifiés. «Les consommateurs doivent savoir que les pommes de la variété Natyra sont forcément bio», explique Philipp Haug de la FÖKO. Juteuse, croquante, avec un équilibre harmonieux entre douceur et acidité, Natyra possède aussi une excellente aptitude à la conservation. Natyra n'est pas encore disponible en Suisse mais cette nouvelle variété est actuellement testée dans nos conditions. «Elle s'est montrée relativement peu vigoureuse et sensible à la maladie de la suie, mais sa robustesse à l'égard de la tavelure et du feu bactérien, ses bonnes caractéristiques de stockage et son excellente qualité gustative en font tout de même une variété très intéressante», dit Andreas Häseli, spécialiste de l'arboriculture du FiBL. De plus amples expériences doivent encore être rassemblées et l'achat de plants de Natyra devrait être possible en Suisse au plus tôt à partir de l'année prochaine. *Petra Schwinghammer*

Superaliments et autres nouveautés

Le stand des nouveautés a de nouveau présenté cette année des centaines de nouveaux produits bio, permettant de se faire rapidement une idée des tendances actuelles du secteur bio. L'évolution lancée ces dernières années semble se maintenir: Les nouveautés comprennent les produits finis les plus divers, dont beaucoup de véganes ou de «superaliments» – des aliments sensés être particulièrement riches en certains nutriments particulièrement sains. Ils sont déclinés en variantes extrêmement diverses – par exemple snacks à grignoter, mélanges de muslis ou sous forme de poudres. Surprise bienvenue: Une nouvelle bonne vieille mousse pomme-rhubarbe fait partie du lot. Car ça aussi, c'est très tendance: la rhubarbe elle-même est considérée comme un superaliment à cause de sa richesse en minéraux. Et contrairement au chia, au matcha ou au moringa, elle pousse dans nos contrées.

Superaliments venant de pays lointains et produits fortement transformés – une grande partie des nouveautés présentées à la Biofach n'a pas grand-chose à voir avec une cuisine fraîche et régionale. *Theresa Rebholz*



Dégustations de fromages suisses très prisées

Hans Rudolf Aggeler, fromager et président de la Société suisse des fabricants de fromages à pâte molle et mi-dure, exporte depuis plusieurs années du fromage biologique suisse. Il utilise la foire Biofach comme plateforme pour nouer de nouveaux contacts, présenter de nouveaux fromages à ses marchands et conclure de nouvelles affaires. De nombreuses personnes intéressées se massaient autour de son stand pour déguster les renommés fromages suisses.

Selon Aggeler, les exportations de fromages bio ne rapportent pas de gros bénéfices car frais et revenus supplémentaires s'équilibrent, mais d'une part l'exportation augmente l'indépendance par rapport au marché suisse et d'autre part elle donne la possibilité d'augmenter les quantités produites.

Une fois les fromages bio arrivés en Allemagne, ils sont commercialisés par des marchands comme Michael Schulz-Stöwer, qui est devenu indépendant il y a quelques temps et commercialise de temps en temps des fromages bio de dix producteurs suisses. Les consommateurs allemands sont prêts à payer plus cher pour les fromages bio de qualité suisse. Telle est aussi l'expérience du marchand allemand de fromage bio Karsten Buhr de Bochum. Les fromages biologiques suisses sont très appréciés pour leur qualité et leur goût, mais le prix décide aussi quels fromages peuvent s'exporter. Actuellement ce sont surtout des fromages à pâte molle et mi-dure.

Le franc fort a d'ailleurs provoqué ces deux dernières années une diminution des exportations de fromages biologiques suisses. Des compromis ont pu être trouvés entre les producteurs et les marchands, mais certaines sortes de fromages ont dû être retirées de l'assortiment parce que les prix étaient devenus trop élevés pour les consommateurs allemands. *Susanna Azevedo*



Les remontes d'engraissement stagnent à l'alpage et compensent en automne

Les accroissements journaliers donnent une bonne idée de l'efficacité des systèmes d'affouragement. Le vulgarisateur du FiBL Eric Meili a fait les calculs pour un affouragement avec 100 % d'herbe.

Le vulgarisateur du FiBL Eric Meili cultive à Bubikon ZH un petit domaine en location de 5,7 ha de surface agricole utile à 500 m d'altitude. Meili engraisse des remontes dont toute la viande est écoulee en vente directe. La ferme ne peut malheureusement pas être certifiée bio parce que le propriétaire exploite selon les directives PER 160 arbres haute-tige pour la production de fruits de table. Les directives Bourgeon sont strictement respectées pour la production animale et les herbages intensifs avec pâture continue sur gazon court.

Ensilage, pâture continue sur gazon court et alpage

«Avec des précipitations de 1300 mm réparties sur toute l'année, nous sommes dans une région très favorable à la production herbagère», explique Meili. Il est possible de faire en moyenne quatre à cinq coupes avec environ dix tonnes de matière sèche par hectare et par année. Meili pratique l'engraissement au pâturage. Les remontes d'engraissement viennent d'un voisin qui a 50 vaches laitières Brown Swiss et Holstein et qui les saillit toutes avec un taureau Limousin de monte naturelle. «Je ne prends que des génisses de cinq mois, les mâles sont vendus non castrés à d'autres engraisseurs.»

Ces croisements F1 sont très robustes. La stabulation, qui peut accueillir 30 bêtes en 3 groupes, a été transformée avec des moyens simples en stabulation libre avec des boxes en bois et une aire d'affouragement avec râtelier dans le parcour. Il y a une place de râtelier pour deux bêtes. Ce sont des conditions très dures, surtout pour les bêtes de rang inférieur. L'affouragement d'hiver du groupe moyen et du groupe en fin d'engraissement est on ne peut plus simple: rien que du

silos d'herbe ad libitum dans le râtelier. L'analyse faite en 2015 donne des teneurs de 44 % MS, de 5,9 MJ NEV et de 131 g de protéine brute. Les veaux sevrés reçoivent du foin à volonté et 500 g de granulés de luzerne par tête et par jour. L'affouragement d'été consiste en 110 jours de pâture continue sur gazon court au printemps et en automne plus environ 100 jours d'estivage en été.

Surprenante compensation après l'estivage

«J'atteins avec les remontes d'engraissement un accroissement journalier (AJ) moyen de 714 g», explique Meili. C'est moins qu'avant quand il engraisseait les veaux de ses propres vaches mères. Il atteignait alors 1015 g d'AJ grâce à l'élevage intensif avec le lait. L'accroissement journalier à l'alpage est intéressant: il n'a pas dépassé 130 g pour l'ensemble du troupeau pendant les 113 jours d'estivage de 2015, puis il est passé à 1674 g pendant le premier mois de pâture continue sur gazon court après l'alpage et à 1301 g pendant le deuxième mois, c.-à-d. juste avant de rentrer les bêtes. L'AJ a été de 765 g pendant le premier mois de l'affouragement d'hiver. Cette croissance compensatoire est un cadeau de la nature: tous les ruminants peuvent en partie compenser leur croissance après une période d'affouragement extensif.

Meili atteignait donc des AJ plus élevés avec l'élevage de vaches mères, mais l'engraissement des remontes avec 100 % d'herbe permet de produire davantage de viande par unité de surface: Les vaches mères produisaient 424 kg PM par ha d'herbage et par année tandis que les remontes d'engraissement en fournissent 905. La marge brute a ainsi pu être doublée avec 10 % de travail en moins. «Cette optimisation n'a cependant été possible que grâce à la vente directe», fait remarquer Meili. *comm. / spu*

Quels accroissements journaliers atteignez-vous avec votre système d'affouragement? Au FiBL, Eric Meili est intéressé par vos mesures et observations:

→ Eric Meili, eric.meili@fibl.org, 079 236 47 18

Les génisses ont atteint un accroissement journalier de 765 grammes pendant le premier mois de l'affouragement d'hiver. Photo: Eric Meili



Les délégués statueront sur *le nombre de poulaillers et les antibiotiques*

L'assemblée printanière des délégués de Bio Suisse se déroulera le 13 avril à Olten. Au menu jour: cinq modifications du Cahier des charges et la réélection complète du Comité.

La prochaine Assemblée des délégués (AD) de Bio Suisse se déroulera le 13 avril à Olten. Elle devra prendre plusieurs décisions qui feront jurisprudence. Le GI Œuf Bio aimerait que des effectifs maximaux soient définis pour les poules pondeuses. Le Comité veut ancrer – notamment dans une nouvelle directive – la durabilité comme axe stratégique central pour les prochaines années. Cela concernera aussi les entreprises agroalimentaires et commerciales. Le Comité ne veut pas encore mettre la production de lait et de viande basée sur les herbages

dans le Cahier des charges. Les quantités d'antibiotiques utilisées par les fermes Bourgeon doivent diminuer. L'application de la directive sur les relations commerciales équitables doit continuer de progresser. Le tableau présente une vue d'ensemble des points de l'ordre du jour de l'AD. L'ordre du jour et les documents préparatoires ont été envoyés aux délégués le 8 mars. Les délégués peuvent déposer des motions écrites sur les points de l'ordre du jour jusqu'à l'AD. *Christian Voegeli*



Prière d'adresser vos questions et suggestions à la Coordination de la Fédération Bio Suisse, Christian Voegeli
→ tél. 079 457 24 22, christian.voegeli@bio-suisse.ch

Les annexes de l'envoi pour l'AD

→ www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Fédération interne
> Assemblée des délégués

1 Points statutaires		
1.1	Accueil	Messages de bienvenue, Ordre du jour, Scrutateurs.
1.2	Procès-verbal	Adoption du procès-verbal de l'AD du 11 novembre 2015.
1.3	Rapport annuel 2015	Présentation du rapport annuel 2015.
1.4	Comptes annuels 2015	Adoption des comptes 2015 y. c. les rapports de l'organe de révision et de la Commission de gestion.
2 Élections		
2.1	Renouvellement complet du Comité	Tous les membres actuels du Comité se représentent. Les organisations membres ont la possibilité de présenter d'autres candidates et candidats.
2.2	Confirmation de l'élection de la Commission du Savoir	Le Comité a procédé à une nouvelle élection des membres de cette commission après que les délégués aient refusé en novembre 2015 une première proposition.
2.3	Modification du règlement des contributions pour les grandes cultures Bourgeon (annexe des Statuts)	Les producteurs de grandes cultures Bourgeon paient une contribution supplémentaire de 20 francs par hectare à titre de fond affecté. L'organisation membre Bergheimat a exigé que le développement des grandes cultures biologiques suisses soit plutôt financé par le budget général de Bio Suisse.
3 Modifications du Cahier des charges (CDC)		
3.1	Relations commerciales équitables	Le Comité recommande de continuer de faire progresser l'équité des relations commerciales de la même manière qu'actuellement.
3.2	Production de lait et de viande basée sur les herbages (PLVH)	Le Comité recommande de reporter le vote jusqu'à nouvel avis.
3.3	Développement durable	Le Comité recommande d'ancrer le développement durable dans le CDC.
3.4	Utilisation réduites des antibiotiques	Des recours ont été déposés contre ce règlement et ce sont maintenant les délégués qui doivent trancher.
3.5	Effectifs maximaux pour les poules pondeuses	Le GI Œuf Bio aimerait modifier le CDC pour que les fermes Bourgeon ne puissent pas avoir plus de 4000 poules pondeuses et 4000 poulettes ou 8000 poulettes.
4 Informations		
4.1	Affaires politiques	Informations sur les affaires politiques en cours.
4.2	Conférence de la CN Martina Munz	Informations sur l'état actuel des débats sur l'ingénierie génétique.

Produits Bourgeon novateurs *sous les feux de la rampe*



Cette année, le concours du Bourgeon Gourmet concerne entre autres les produits à base de fromage frais. Photo: FiBL

Le Bourgeon Bio Gourmet sera de nouveau décerné en 2016. Les produits qui concourent cette année sont les produits laitiers ainsi que toutes les sortes d'articles de petite boulangerie.

Pour les consommatrices et les consommateurs, les produits Bio Bourgeon ne représentent pas seulement une agriculture durable, mais aussi le plaisir gustatif et une transformation douce. C'est le résultat notamment du renoncement aux arômes et aux colorants.

Les produits Bourgeon reflètent aussi un esprit d'innovation et les histoires intéressantes qu'il y a derrière les produits. Bio Suisse veut de nouveau offrir une scène de présentation aux meilleurs produits de certaines catégories de denrées.

Cette année: produits laitiers et petite boulangerie

Cette année c'est les produits laitiers et la petite boulangerie qui seront dégustés et notés. Les premiers comprennent fromages frais et cottage cheese, séré, beurre, yogourts nature et aux fruits, lait acidulé et produits au petit-lait, glaces, sorbets et desserts, et pour la boulangerie ce sera la petite boulangerie et la pâtisserie, les gâteaux, les tartes, les articles de confiserie, les biscuits, les pains d'épices et autre spécialités.

La première dégustation des produits inscrits sera faite en juillet par un panel d'analystes sensoriels placés sous la direction de l'expert et journaliste alimentaire Patrick Zbinden. Ce panel est constitué de professionnels de la branche et de représentants et représentantes des consommateurs.

Cette première dégustation permettra de nommer les meilleurs produits pour les distinctions spéciales qui seront décernées cette année en collaboration avec les gastronomes professionnels des Grandes Tables de Suisse.

Les produits primés paraissent dans les médias

L'expérience a montré que les produits primés peuvent compter sur un écho médiatique mérité et sur une promotion spéciale faite par Bio Suisse. Les participants reçoivent en outre pour tous les produits inscrits un rapport des dégustateurs professionnels. Les produits gagnants seront présentés aux médias et aux représentants de la branche en novembre dans le cadre d'un événement approprié.

Tous les producteurs et preneurs de licences Bourgeon peuvent participer. L'inscription coûte 70 francs pour le premier produit et 50 francs pour chaque produit supplémentaire. Les formulaires d'inscription seront disponibles sur le site internet de Bio Suisse à partir du 1er avril. *Samuel Wyssenbach*

Informations supplémentaires et renseignements:

→ samuel.wyssenbach@biosuisse.ch, tél. 061 204 66 33

Un programme de la Suisag pour diminuer les antibiotiques

Le Centre de prestations pour la production porcine Suisag cherche des producteurs pour un projet intitulé «Suis Sano» dont le but est de recenser et d'analyser des données de production pour les mettre à disposition des conseillers. Ces données concerneront la santé des bêtes, les transports d'animaux, leurs performances et les administrations d'antibiotiques. Selon un communiqué de Suisag, tous les producteurs qui suivent le programme sanitaire du SSP et obtiennent le statut «A», «A-R» ou «A provisoire» peuvent participer au programme indépendamment de l'utilisation actuelle des antibiotiques. Les cercles et les producteurs

des cercles sont aussi les bienvenus. Les membres de Suis Sano reçoivent trois à six mois après leur enregistrement une deuxième visite du conseiller SSP lors de laquelle les résultats de l'analyse des données sont discutés avec le producteur pour améliorer la santé et les performances des animaux. Le producteur reçoit tous les trois mois le dépouillement des relevés des quantités d'antibiotiques, ce qui lui permet de suivre leur utilisation dans sa production et de la comparer avec celle d'autres producteurs qui participent au projet. Les personnes intéressées par le programme Suis Sano sont priées de s'annoncer au bureau SSP de leur région. *comm.*



Abeilles: Projet pour les écoles cherche surfaces de biodiversité dans des fermes Bourgeon



Bio Suisse et Coop Bau & Hobby lancent un programme de sensibilisation des élèves du primaire au thème de la biodiversité et des abeilles. 800 classes pourront participer au programme de semis et de plantation pour aménager 20 000 m² de prairies mellifères. Les classes intéressées peuvent s'annoncer en cliquant sur le lien ci-dessous pour

recevoir un kit avec des graines et des plants Bourgeon qu'elles vont utiliser pour reverdir des surfaces sur le site de l'école ou ailleurs dans les espaces publics. Il y a aussi des instructions pour construire des nids pour les abeilles. Tout cela permet aux enfants de comprendre par la pratique pourquoi la biodiversité est importante pour les abeilles et pour notre avenir. Des supports d'enseignement permettront en outre de transmettre des connaissances sur les abeilles, l'agriculture biologique et la biodiversité. Vous avez dans votre ferme des surfaces sur lesquelles vous voudriez que des classes réalisent cette action de plantation? Le mieux est alors de prendre contact directement avec les enseignants de votre région. *saz*

→ www.sosabeilles.ch

Questions

La collaboratrice de Bio Suisse Karin Novack répond aux questions des consommatrices et des consommateurs. Elle a récemment reçu une question sur les salades.

«Est-ce que la salade pommée Bio Bourgeon suisse vendue au début mars vient vraiment de serres non chauffées?»

Suite à l'augmentation de la durée du jour depuis janvier, les serres se chauffent si bien elles-mêmes que la salade pommée pousse bien. Vous pouvez donc en acheter en mars en toute bonne conscience. *kn*

Vous trouverez le calendrier des produits de saison sur

→ www.bio-suisse.ch

«Et comment est-ce qu'on définit si on peut chauffer une serre pour des cultures Bourgeon?»

Les serres non isolées des producteurs Bio Suisse ne peuvent pas être chauffées mais seulement être maintenues hors gel du 1er novembre au 31 mars. Hors gel signifie une température maximale de 5 °C, 10 °C dans les serres «bien isolées» (définition selon le Cahier des charges, Partie II, art. 2.7.2: L'enveloppe du bâtiment doit avoir un coefficient K (coefficient d'isolation) moyen qui ne dépasse pas 2,4 W/m²K).

Les serres peuvent par contre être chauffées toute l'année pour la production de plants, de graines germées, de plantes d'ornement et de cultures en forçage comme les endives à condition qu'elles soient bien isolées. *kn*

→ www.bioactualites.ch > Cultures > Cultures maraîchères > Article sur l'efficacité énergétique

Karin Novack et Petra Schwinghammer, Bio Suisse



Le bio est *plus sain*

Les preuves ont longtemps manqué, mais maintenant c'est sûr: Le lait, la viande et les plantes bio sont plus sains.

Une grande méta-étude avait déjà montré en 2014 que les fruits, les légumes et les céréales bio contiennent environ 60 pourcents de plus d'antioxydants et en même temps moins de métaux lourds toxiques. Il a maintenant été prouvé que le lait et la viande bio contiennent en moyenne 50 pourcents de plus d'acides gras oméga 3 qui diminuent les risques de problèmes cardio-vasculaires, améliorent les fonctions neurologiques et renforcent le système immunitaire. Le lait bio contient en outre des teneurs légèrement plus élevées en fer, en vitamine E et en quelques caroténoïdes ainsi que 40 pourcents de plus d'acide linoléique positif pour la santé. C'est ce qu'a montré une équipe de l'université de Newcastle à laquelle le FiBL participe et qui a analysé pour cela 196 publications scientifiques sur le lait et 67 sur la viande.

L'affouragement est décisif pour les différences

L'affouragement est un facteur central pour les différences de qualité entre les produits animaux biologiques et conventionnels. Les directives bio favorisent le pâturage et limitent les quantités de concentrés. «Les différences sont moins grandes en Suisse parce que l'agriculture conventionnelle d'ici mise sur un affouragement assez riche en fourrages grossiers comme l'herbe et le foin», explique Urs Niggli du FiBL. Cela explique



Le lait bio contient davantage de graisses saines que le lait conventionnel. Photo: Thomas Alföldi

aussi pourquoi le lait conventionnel contient 74 pourcents de plus d'iode: c'est parce que les concentrés donnés au bétail sont enrichis en iode par les fabricants. Franziska Hämmerli •

→ fibl.org > Médias > Claires différences dans la qualité des viandes et des laits de production biologique ou...

Soja bio: L'Europe fait comment?

Comment le soja bio est-il cultivé et commercialisé en Europe? Réponses dans un nouveau dossier du FiBL.

L'ensemble du secteur biologique suisse a décidé l'année passée de renoncer aux importations de soja bio d'outre-mer d'ici 2019. Tandis que le soja est cultivé depuis longtemps en Asie et



Sarcluse à doigts dans du soja. Photo: Goran Malidza

en Amérique, c'est une culture relativement jeune en Europe. Le dossier du FiBL «Biosoja aus Europa» est un guide précieux pour nos latitudes. Il présente (en allemand) les connaissances actuelles sur la planification des rotations culturales, le choix des variétés, la lutte contre les mauvaises herbes, la certification et le commerce. «Des nouvelles variétés mieux adaptées et une lutte mécanique efficace contre les mauvaises herbes permettent d'atteindre de bons rendements aussi en Europe», explique le co-auteur Thomas Bernet du FiBL. «La principale motivation pour l'augmentation des surfaces de soja est cependant la motivation du commerce de détail pour n'avoir à l'assortiment que de la viande et des œufs bio produits avec du soja européen.» La Coop a encouragé l'édition du dossier et impose déjà 100 pourcents de soja européen pour les aliments pour les poules pondeuses bio. Le Fonds Coop pour le développement durable soutient aussi le projet du FiBL «Soja alimentaire biologique suisse». Ce projet qui durera de 2016 à 2018 va entre autres tester des variétés de soja sur trois sites en Suisse pour connaître leurs aptitudes pour l'agriculture biologique et la transformation. Franziska Hämmerli •

À télécharger gratuitement → fibl.org > shop > Biosoja aus Europa



Anita Spycher apprécie ses journées très variées d'apprentie technologue du lait. Photo: Susanna Azevedo

Pour Anita, le fromage c'est de famille!

Anita Spycher vient d'une famille de fromagers de l'Emmental. Elle fait sa deuxième année de technologue du lait chez Martin Biennerth et Maria Meyer à la fromagerie bio d'Andeer.

Andeer est une petite commune à environ 1000 m. alt. dans le canton des Grisons. C'est jeudi et les vitrines frigorifiques du magasin de la fromagerie ne sont plus qu'à moitié pleines. Anita Spycher va donc passer l'après-midi à fabriquer différentes sortes de yogourt à base de lait frais. Cette future technologue du lait accomplit sa deuxième année d'apprentissage ici dans la fromagerie d'Andeer. Ses tâches consistent actuellement à utiliser le lait bio pour faire – entre autres produits – du beurre, du fromage et du séré. Elle apprend pour cela des techniques comme la centrifugation, le refroidissement et le chauffage. La maîtresse-fromagère Maria Meyer ne lui révèle pas encore les secrets de l'utilisation des bactéries lactiques qui influencent les processus de maturation et les goûts, mais Anita finira par apprendre ça aussi puisqu'elle veut faire la maîtrise après son apprentissage.

Anita aime travailler dans la cave à fromage

Après le passage en chaudière, le caillé est pressé pendant la nuit dans un moule rond. Le matin suivant vient le passage dans le bain de sel qui va lancer la formation d'une croûte stable et permettre au fromage de se conserver. Dans la cave d'affinage, chaque fromage est lavé régulièrement. Ce travail demande de la patience et du temps. Anita l'aime bien et dit qu'on s'habitue assez vite à la légère odeur d'ammoniac. Les diverses sortes de fromage sont vendues après deux à quatorze mois d'affinage au magasin du village, dans les villages

de la région ou à des marchands. La fromagerie d'Andeer produit jusqu'à vingt sortes différentes de fromages à pâte molle, mi-dure et dure.

Le goût du fromage commence avec les fourrages donnés aux vaches. Celles d'Andeer reçoivent des fourrages de prairies entre 1000 et 2300 m. alt. La forte proportion de plantes diverses se manifeste dans l'arôme des fromages. Le travail des laitiers exige beaucoup de précision, de soin et d'hygiène pour éviter la prolifération de bactéries indésirables. Des échantillons de lait sont envoyés deux fois par mois au laboratoire «Swisslab» de Zollikofen pour connaître le nombre de bactéries et de germes. «Il faut être soigneux avec le lait cru. Quand on remplit la cuve en cuivre, le lait ne doit pas clapoter mais couler doucement pour ne pas endommager la structure de la graisse», explique Anita. Les longs transports où le lait est fortement secoué sont aussi mauvais pour les produits au lait cru. La fromagerie d'Andeer reçoit deux fois par jour le lait de cinq paysans bio des environs et le transforme immédiatement.

Ils se sont connus aux USA

La famille d'Anita a fait connaissance de la maîtresse-fromagère Maria Meyer aux USA en 2008 lors du championnat mondial du fromage car tous deux avaient une place sur le podium. Anita rêvait déjà de fromager elle-même. L'amitié entre les familles a amené Anita à Andeer bien que la grande distance qui la sépare de sa famille dans l'Emmental ait été un peu pénible au début. Elle aime la diversité de sa profession, la fascination pour la matière première, le lait, mais aussi les journées toujours différentes. «Il n'y a pas de journée typique du fromager, ce n'est que le soir qu'on regarde ce qu'il y a à faire le lendemain», dit Anita. «La seule chose répétitive est qu'en hiver on fromage tous les jours même le dimanche. En été la plupart des vaches sont à l'alpage et nous faisons moins de fromage.» Susanna Azevedo



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

Nos collaborateurs sont volontiers à votre disposition :

Linus Silvestri, Lüdingen SG	079 222 18 33
Christian Obrecht, Paspels GR	079 339 24 78
Maria Schmid, Altikon ZH	078 820 79 19
Jakob Spring, Kollbrunn ZH	079 406 80 27

Votre chance de participer à longue terme dans la production des porcs BIO ou de BIO Weide-Beef

Nous cherchons:

- des exploitations de porcs d'élevage BIO et ceux en période de reconversion
- des exploitations de porcs d'engraissement BIO
- des exploitations de Bio Weide-Beef des régions Neuchâtel, Fribourg et Vaud

Profitez :

- d'une production réglée au moyen d'un contrat d'achat de vos animaux
- de notre consultation/coaching dans le domaine porcs d'élevage BIO et porcs d'engraissement BIO
- de notre vaste et longue expérience dans le domaine marchandisation d'animaux BIO



Agissez durablement. Avec nous.

Nous cherchons pour le département de la Communication d'entreprise du secrétariat de Bio Suisse à Bâle pour le 1er juin 2016 ou à convenir un ou une

Rédacteur-trice en chef (60%)

Vos tâches

Vous portez la responsabilité rédactionnelle du magazine Bioactualités / Bioaktuell / Bio-actualité coédité par Bio Suisse et l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL).

Êtes-vous intéressé-e?

Plus d'informations sur:
www.bio-suisse.ch/fr/jobs.php
ou par téléphone: 061 204 66 74
(Mme Chantal Schwarzenbach).

- **Esparcette BIO** – le «sainfoin»: en pellets, teneur en tannins condensés certifiée, antifatulant, renforce le système immunitaire, contribue au contrôle alternatif des parasites internes, résultats encourageants chez les ovins et caprins (excrétion des œufs de vers réduite de 60%), également indiqué pour les chevaux
 - **Protéine de soja texturée BIO**: sous-produit de la production alimentaire, fourrage universel de protéines à haute concentration de 35%
 - **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 pour chevaux BIO** qualité constante, format maniable: 48 petites balles d'env. 25kg sur palette
 - **Produits de maïs BIO**: ensilage, grains
 - **Cubes de luzerne BIO**: pellets de 15-16% en MA, et *exclusivement chez nous* fourrages grossiers "concentrés" Power Pellets d'environ 20% et High Power Pellets de 23-24% - « luzerne pure » avec garantie
 - **Pulpe de betterave BIO**: ensilage ou deshydratée, en granulés
 - **Tourteaux de lin, colza BIO**: protéines savoureuses de la pression d'huile à froid, 28-32% en protéine brute
 - **PAILLE BIO** e conventionnelle
- 079 562 45 00 - info@agrobio-schönholzer.ch

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, plus de 2500 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
courriel info@bioconsommacteurs.ch
www.bioconsommacteurs.ch

Viande bio: Progression



Bétail de boucherie

Les abattages de bétail de boucherie ont de nouveau augmenté en 2015 avant tout à cause du Bœuf de Pâturage Bio. La progression est actuellement couverte par les contrats de production existants. Il y a par contre du potentiel pour le Natura Beef Bio. Les agneaux et les veaux ont régressé – ici c'est la forte saisonnalité qui est le principal problème. Les vaches sont malheureusement souvent perdues pour le canal Bourgeon quand elles sont vendues sur les marchés publics, or il faut impérativement plus de viande de transformation pour assurer le développement de l'ensemble du secteur de la viande bio. Le nombre de porcs de boucherie bio a encore légèrement augmenté en 2015. Les éleveurs de porcs ont encore des possibilités ouvertes chez Micarna – à la Coop, le développement se fait dans le cadre des contrats déjà conclus. En 2015 les prix de référence sont restés stables ou en légère augmentation pour toutes les catégories. *Michèle Hürner*

Nombre de bêtes bio abattues

	2013	2014	2015
Veaux	3495	3768	3313
Bœufs	11822	13082	14268
Vaches	7852	7220	7698
Porcs	26375	30469	32478
Agneaux	7665	7148	6990



Pommes et poires

Le mois de janvier 2016 a vu se vendre 520 tonnes de pommes bio. C'est l'écoulement record de ces 5 dernières années et une forte progression par rapport aux 92 tonnes de 2015. Les variétés Gala, Braeburn et Mairac se sont particulièrement bien vendues. Avec 2399 tonnes, les stocks sont actuellement 25 pourcents plus bas qu'en 2014, la dernière année de grosse récolte de pommes.

Les stocks de poires de table bio étaient en janvier au plus bas de ces 5 dernières années avec 22 tonnes. Cela est dû aux mauvaises conditions météorologiques qui sont à l'origine de la petite récolte de 2015.

Aimée Roser

Prix de référence et estimation actuelle de l'état du marché

→ www.bioactualites.ch > Marché > Fruits

État des stocks (t)	31.1.16	31.1.14
Pommes de table	2399	3199
Gala	421	588
Braeburn	306	446
Mairac	2	14
Topaz	447	650
	31.1.16	Ø 12-14
Poires de table	22	297
Louise-Bonne	17	218

Lait

Surveillance mensuelle du prix du lait de la Fédération suisse des Producteurs Suisses de Lait PSL

→ www.swissmilk.ch

Autres informations sur le marché du lait bio
→ www.bioactualites.ch > Marché > Lait

Œufs

Le prix de référence des œufs bio reste jusqu'à nouvel avis à 45,5 centimes par œuf
→ www.bioactualites.ch > Marché > Œufs

Grandes cultures

Prix de référence des différentes grandes cultures y compris les pommes de terre
→ www.bioactualites.ch > Marché > Grandes cultures

Fruits et petits fruits

Prix de référence et estimation actuelle de l'état du marché
→ www.bioactualites.ch > Marché > Fruits

Légumes

Les prix des légumes frais sont publiés chaque semaine avec le Bulletin des prix indicatifs Bio de l'UMS. L'abonnement peut être souscrit sur
→ www.gemuese.ch > F

Les prix agricoles de référence pour les légumes de garde sont définis en novembre après la récolte pour toute la saison de stockage. Une vue d'ensemble et les prix de référence franco grands distributeurs avec les suppléments pour l'entreposage sont en règle générale négociés tous les mois et sont disponibles sur
→ www.bioactualites.ch > Marché > Légumes

Vente directe

Informations et recommandations de prix pour la vente directe
→ www.bioactualites.ch > Marché > Vente directe

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

Grandes cultures

Journée suisse des Grandes Cultures Bio 2016

Thèmes

Blé, pommes de terres, colza, légumes pour l'industrie, Grandes cultures fourragères, Démonstrations de machines, Commercialisation des produits biologiques.

Cette manifestation d'envergure nationale et bilingue (français-allemand) s'adresse aussi bien aux agriculteurs bio que non bio.

Date et lieu

Jeudi 9 juin
Brütten ZH

Renseignements

Hansueli Dierauer, FiBL
tél. 062 865 72 65
hansueli.dierauer@fibl.org
et
Markus Johann, Sativa Rheinau
tél. 079 636 53 64
m.johann@sativa-rheinau.ch

Site internet

www.grandes-cultures-bio.ch

Foires et marchés

Grande foire agricole biologique

Thèmes

Grand marché de produits bio, démonstrations de machines anciennes et modernes tirées par des tracteurs ou des chevaux, informations techniques et de fond fournies par la recherche et la vulgarisation, marché de bétail, marché de plantons ProSpecieRara. Et bien sûr plein d'animations!

Dates et lieu

Samedi 7 et dimanche 8 mai,
Site d'Agrilogie, Moudon VD

Organisation

Association BioVaud

Responsable

Frank Siffert, BioVaud
tél. 079 210 75 41
info@coudeur.ch

Renseignements et formulaires à remplir pour tenir un stand www.biovaud.ch > Foire Agricole Romande

Les Herbettes en fête Ô Colombettes

Thèmes

Grand marché de plantons et d'herbettes bio (plantes sauvages ou aromatiques et autres plantes utiles) sous toutes les formes possibles. Cueilleurs, cultivateurs, horticulteurs, jardiniers, botanistes et autres vous invitent à partager leur savoir et savoir-faire autour du monde végétal.

Dates et lieu

Samedi 4 et dimanche 5 juin,
Ô Colombettes, Vuadens FR

Organisation

Le Jardin des Senteurs

Responsable, renseignements et formulaires pour avoir un stand

Philippe Détraz
tél. 078 603 61 02
info@jardin-des-senteurs.ch
www.herbettesenfete.ch

GE: Visites bio

Sujets, dates, heures, lieux

① **Visite de la ferme** et suivi des différentes cultures (céréales et associées)
Jeudi 21 avril, 13h30, chez Philippe Desbiolles, Meinier GE

② Visite de cultures VD-GE

Jeudi 9 juin, 13h30, Voir VD

Tous les détails et autres dates

www.bioactualites.ch > Agenda

Renseignements

Maxime Perret, Conseiller bio
tél. 022 939 03 11
perret@agrigeneve.ch

VD: Visites bio

Sujets, dates, heures, lieux

① **Visite de cultures et d'une installation de biogaz**
Mardi 5 avril, 9h30
Chez Christophe pinard, L'Abergement VD

② Visite de cultures: essais de

céréales et test à la bêche
Lundi 26 avril, 9h30
Chez Stéphane Deytard, Suchy VD

③ Visite de cultures VD-FR: semis

sans labour du maïs, lutte contre les corneilles et thèmes de saison
Jeudi 12 mai, 9h30
Chez Pierre Mayor, Grandcour, et Patrice Marmy, Estavayer-le-Lac VD

④ **Visite de cultures:** stratégie de lutte contre les mauvaises herbes, cultures de niche (tournesol à décortiquer, moutarde, millet)
Mardi 24 mai, 9h30
Chez Eric Fazan, Apples VD

⑤ Visite de cultures VD-GE:

Pomme de terre, céréales, pois, caméline et thème de saison
Jeudi 9 juin, 13h30
Chez Francis Jaggi, Coinsins VD

Tous les détails et autres dates

www.bioactualites.ch > Agenda

Renseignements

Nicolas Chenuz, ProConseil
tél. 021 905 95 50
n.chenuz@prometerre.ch

Divers

FiBL: Journée portes ouvertes

La meilleure occasion de visiter le FiBL, de discuter avec les chercheurs et les vulgarisateurs et de se faire une idée sur les projets en cours.

Date et lieu

Dimanche 26 juin
FiBL, Frick AG

Information, inscription

www.fibl.org
Des visites guidées seront organisées sur demande en français, en italien, en anglais ou en espagnol.
Prière d'annoncer vos besoins à:
Anne Merz, tél. 062 865 72 04
anne.merz@fibl.org

Transformation et commerce

Végane Lebensmittel

Thèmes

Damit der Trend im qualitätsorientierten Biohandel nachhaltig zum Erfolg wird, sind verlässliche Hintergrundinformationen wichtig für Verarbeitungs-, Handels- sowie Beratungsunternehmen. Wie gezielt wählen aus dem wachsenden Angebot? Sind vegane Produkte wirklich klimaschonender?

Wann und wo

Montag, 18. April 2016
8.50 bis 16.30 Uhr
FiBL, Frick AG

Information

Regula Bickel, FiBL
Tel. 062 865 04 22

Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Maraîchage

Erfahrungsaustausch Biogemüse

Aktuelle Themen aus Forschung, Beratung und Praxis für den Biogemüsebau. Mit Besichtigung von Praxisbetrieben.

Wann und wo

Mittwoch, 13. Juli
Ort: noch offen

Information

Martin Koller, FiBL

Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Fruits et baies

Moderner Biobeerenanbau

Themen

Biobeeren sind dank hoher Nachfrage und guten Preisen ein interessanter Betriebszweig. Neue Anbauformen und produktionstechnische Fortschritte haben in den letzten Jahren die Ertragsicherheit, Qualität und Rentabilität erhöht. Der Kurs vermittelt die neusten Erkenntnisse für einen erfolgreichen Anbau. Mit Betriebsbesichtigung.

Wann und wo

Dienstag, 7. Juni 2016
Oberarth SZ

Information

Andreas Häseli, FiBL

Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Viticulture

Bio-Weinbau

Sortenkunde, Jungrebenpflege, Schnitt, Pflegearbeiten, Ertragskontrolle, Grundlagen zu Rebenwachstum, Pflanzengesundheit, Sorteneigenschaften, Biodynamische Pflege

Wann und wo

Sa, 12. März, 4. Juni, 2. Juli, 3. Sept. 2016, Jan. 2017
Weingut Stammerberg, Stammheim und Nussbaumen

Information, Anmeldung

Fredi Strasser, Weingut Stammerberg
www.stammerberg.ch
fredi-strasser@stammerberg.ch
Tel. 052 740 27 74

Lettres de lecteurs

«La montagne fournit des denrées alimentaires»

Lettre ouverte à Agroscope à propos de la fermeture du site de recherche de la Frétaz

Vous avez décidé de mettre fin aux essais agronomiques à la Frétaz d'ici fin 2018 au plus tard. Sachant qu'il s'agit là du seul site de recherche en Europe à cette altitude (1200 m), cette décision m'agace. Certes, la politique agricole actuelle (PA 2014-17) incite la montagne à «produire» avant tout de l'écologie. Mais est-ce que ce sera encore le cas lorsque nous aborderons la PA 2054-57? Il y aura d'ici là plus d'un milliard de bouches en plus à nourrir sur notre planète, et, allez savoir, peut-être que tout d'un coup on se rappellera de la fonction nourricière que la montagne avait par le passé? Ce seraient des raisons financières qui vous obligent à concentrer vos activités de recherche. Mais en même temps vous n'hésitez pas à dépenser des centaines de milliers de francs pour des essais avec des OGM dont ni les consommateurs ni l'agriculture suisse ne veulent. Est-ce que votre mission est de servir l'agriculture suisse ou bien de détruire et de gaspiller l'argent du contribuable destiné à la recherche agricole? L'agriculteur de montagne a pourtant le droit de profiter d'une recherche qui tient compte des spécificités liées à l'altitude, et il refuse de voir son rôle réduit à la seule fonction de paysagiste de Heidi!

Maurus Gerber, La Sagne/Ste-Croix VD

«Rendre la PLVH obligatoire est mauvais pour Bio Suisse»

À propos de l'idée de la participation obligatoire au programme PLVH

Le programme fédéral de production de lait et de viande basée sur les herbages (PLVH) est à première vue taillé sur mesure pour les fermes bio. Ce qui est vrai au premier coup d'œil pour la plupart des producteurs ne l'est en fait pas pour tous. Rendre la PLVH obligatoire signifie pour nombre de fermes bio l'obligation d'intensifier la production animale et d'acheter le plus possible de fourrages. Les domaines bio polyvalents qui ont réussi à intégrer la culture difficile du maïs d'ensilage dans leur rotation sont les plus touchés. Même le FiBL confirme que le maïs peut être très positif pour les rotations culturales des fermes bio et qu'il est écologiquement meilleur que sa réputation.

Les domaines de ce genre – y compris des pionniers bio – renoncent volontiers à la PLVH pour ne pas démolir leur équilibre entre production animale, herbages et grandes cultures adaptés aux conditions locales, véritable stratégie d'entreprise mûrement réfléchie sur le plan écologique et développée au fil des décennies voire des générations avec une rotation culturale qui marche bien et les investissements à long terme dans les équipements et le machinisme correspondants. S'ils sont contraints à passer à la PLVH et à diminuer la proportion de maïs dans l'affouragement à cause d'une décision de Bio Suisse totalement inutile et qui ne

lui apporte absolument aucun avantage, il ne leur restera plus qu'à assurer leur production animale en achetant les fourrages grossiers nécessaires, par exemple de la luzerne importée. Est-ce que ça va vraiment dans le sens de Bio Suisse?

Je ne suis personnellement pas touché, mais, en tant que président de Bio Nordwestschweiz, je crains énormément qu'une telle décision purement idéologique puisse devenir le début d'un éclatement de Bio Suisse. Prendre un tel risque pour quelque chose d'inutile serait à mon avis politiquement irresponsable pour Bio Suisse. Le Comité de Bio Suisse semble l'avoir reconnu et il propose à l'AD du 13 avril une alternative à la PLVH obligatoire qui – ce qui est écologiquement bienvenu – redonne de l'importance à la responsabilité personnelle. Le Comité mérite d'être totalement soutenu dans cette démarche. Toutes les tentatives de rendre la PLVH obligatoire au sein de Bio Suisse doivent être résolument rejetées pour des motifs écologiques et éthiques.

Felix Lang, Président de Bio Nordwestschweiz, Lostorf SO

«Affouragement à base d'herbe: Pure idéologie, vraiment?»

À propos de la stratégie pour l'alimentation des ruminants

Romain Beuret écrivait dans sa lettre de lecteur publiée dans le dernier Bioactualités qu'une partie des participants à l'atelier sur l'alimentation des ruminants trouvaient que l'affouragement devait être le plus naturel possible pour des motifs «idéologiques» et d'«image» à l'égard des consommateurs. Ceux qui pensent que l'affouragement à base d'herbe n'est tout au plus qu'une idéologie bonne pour l'image occultent la réalité car la vache à 8000 kg prônée par Romain Beuret a besoin de plus qu'une «petite complémentarité avec des concentrés». Les 10 pourcents de concentrés autorisés représentent pour 31 vaches 25 tonnes d'aliments par année – essentiellement du soja importé pour compenser la richesse en énergie du silo de maïs. L'exigence d'une «proportion minimale de fourrages grossiers de sa propre ferme afin de limiter les importations» parle d'elle-même. On veut serrer la vis pour les fourrages grossiers et tout laisser tel quel pour les concentrés alors qu'ils sont en grande partie importés et qu'ils concurrencent directement l'alimentation humaine. Affourager des concentrés et appeler en même temps à une limitation des importations revient à scier la branche sur laquelle on est assis (continue de scier, je ne suis pas assis dessus...). De nombreux facteurs influencent l'évaluation de l'efficacité. Considérer seulement la vache est insuffisant. Utiliser des terres arables pour nourrir des ruminants est un si mauvais principe qu'il faut d'urgence définir certains points de repère pour éviter que le bilan continue de se détériorer et que la production laitière soit encore plus mise sous pression là où ne pousse que de l'herbe.

Res Bärtschi, Paysan Bourgeon, Lützelflüh BE
Président de la CLA de Bio Suisse (précision de la rédaction)

Envoyez vos lettres de lecteurs à lettredelecteur@bioactualites.ch. Vous voudrez bien envoyer vos idées de thèmes pour la rubrique «Je vous le dis!» à redaction@bioactualites.ch. Les contributions publiées sous la rubrique «Je vous le dis!» sont payées 150 francs.



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

**30 années d'expérience
dans le marché bio**

Notre offre complète :

- Aliments
- Sels minéraux et seaux à lécher
- Semences
- Engrais organiques
- Centres collecteurs de céréales

Nous vous conseillons volontiers.

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

et votre conseiller régional



PROVIMI KLIBA



Aironé®

Fongicide cuprique de dernière génération

- Réunit les avantages de l'hydroxyde et de l'oxychlorure de cuivre
- Effet de choc et action persistante
- Bonne résistance au lessivage grâce à l'excellente adhérence



Biocontrol

Andermatt

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





- ✓ Paille
- ✓ Foin et regain
- ✓ Foin de luzerne
- ✓ Granulés de luzerne
- ✓ Granulés de maïs
- ✓ Ensilage de maïs plante entière
- ✓ Pulpe de betterave
- ✓ Son de blé
- ✓ Granulés d'herbe
- ✓ Mélasse

Disponible dans différentes sortes d'emballages.
D'autres produits sur demande.

**Maintenant actuel
Luzerne**
Le fourrage structuré de qualité

fenaco fourrages de votre Landi
Infoline gratuite 0800 808 850 · www.fourrages.ch

Céréales · Oléagineux · Matières premières



fenaco-gof.ch
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

Vos interlocuteurs dans le commerce (céréales / oléagineux)

- Votre LANDI/centre collecteur Maxi régional

didier.kunkler@fenaco.com ☎ Tél. 058 433 64 01
www.fenaco-gof.ch