

# BIO

## Actualités

Le magazine du mouvement bio

6/16  
JUIL







# Engrais organiques

### Engrais granulés

- **Biosol** (riche en chitine 7-1-1)
- **Bioilsa** (11% N)
- **Bioter UNIVER** (7-3-5)
- **Bioter VIGOR** (5-3-8)

### Engrais liquides

- **AminoBasic** (9% N)
- **VinaBasic** (5-0-5)



Andermatt Biocontrol SA  
 Stahlmatten 6 · 6146 Grossdietwil  
 téléphone 062 917 50 05 · [www.biocontrol.ch](http://www.biocontrol.ch)

# UFA Helvetia Highspeed® BIO

Le mélange longue durée trèfles-graminées pour emplacements normaux à secs

- **stabilité de rendement**
- **appétissant**
- **persistant**



[www.semencesufa.ch](http://www.semencesufa.ch)

## Impressum

### 25<sup>ème</sup> année 2016

Le Bioactualités paraît 10 fois par an avec un numéro double deux fois par année

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 Bourgeois

Abonnement annuel Fr. 53.-

Abonnement pour l'étranger Fr. 67.-

### Éditeurs

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34,  
CH-4052 Bâle

[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

et

FiBL, Institut de recherche de l'agriculture biologique,  
Ackerstrasse 113, Postfach 219,  
CH-5070 Frick

[www.fibl.org](http://www.fibl.org)

### Imprimerie

AVD Goldach AG, [www.avd.ch](http://www.avd.ch)

### Papier

Refutura, certifié FSC

Labels: Blauer Engel, Nordic Swan

### Rédaction

Stephan Jaun / *sja* (rédacteur en chef), Markus Spuhler / *spu*, Franziska Hämmerli / *fra*, Christian Hirschi / *hir*, Theresa Rebholz / *tre*, Petra Schwinghammer / *psh*  
Tel. +41 (0)61 204 66 63  
[redaction@bioactualites.ch](mailto:redaction@bioactualites.ch)

### Mise en page

Simone Bissig

### Traduction

Manuel Perret

### Concept graphique

Büro Haerberli, [www.buerohaerberli.ch](http://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](mailto: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](mailto:edition@bioactualites.ch)

[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch)

Utilisateur: bioactualites-6

Mot de passe: ba6-2016

Page de couverture: Les vergers de cerises bio peuvent augmenter à la fois leur production et leur biodiversité. *Photo: Helene Marti*

# L'agriculture biologique? L'avenir!

C'est avec ce numéro que s'achève mon travail pour la rédaction du Bioactualités. Celle qui va me succéder à la tête de la Rédaction, Katharina Scheuner, se présentera dans le prochain numéro. Après neuf ans de journalisme agricole, la terre et la pratique m'appellent de nouveau: Depuis le mois d'avril je travaille dans une entreprise d'arboriculture fruitière bio. Je reste donc fidèle à l'agriculture biologique – parce que je suis convaincu que notre avenir est le sien.

Je vois cependant aussi qu'une série de grands défis attend le secteur bio en général et Bio Suisse en particulier. Le marché bio progresse – à quelles conditions cela doit-il se passer? Jusqu'à quel point la production de l'avenir devra-t-elle être industrielle ou paysanne? Jusqu'à quel point le contact avec les consommateurs devra-t-il être direct? Les paysans et les transformateurs ne sont-ils donc que des sources de matières premières et de belles histoires, ou vont-ils recevoir une part de cette plus-value qu'ils contribuent à créer? Bio Suisse doit dans ce contexte poser les bons jalons commerciaux et se tenir de manière professionnelle aux côtés des grandes et petites entreprises de la branche pour les accompagner dans leur développement. Et il est en outre important que la base se préoccupe de ces questions et pèse de toute son influence sur la politique de ses associations et fédérations.



Markus Spuhler, Ex-rédacteur en chef



## Table des matières

### Production

#### Fruits

- 6 Les cerises bio sont très demandées
- 8 Verger en permaculture: Beaucoup de synergies

#### Grandes cultures

- 10 Voilà comment se rendre maître du chiendent & Cie
- 12 Six procédés sans labour au banc d'essai
- 14 Importations de paille: Attention au glyphosate!

#### Bovins

- 16 Lait bio: il est déjà produit avec beaucoup d'herbe

#### Semences paysannes

- 26 Ne remultiplier que les meilleures plantes

### Transformation et commerce

#### Châtaignes

- 18 Un fruit plein de piquant et d'histoire

#### Transformation de la viande

- 20 Limiter le plus possible les pertes de jus

#### Vin

- 22 Jean-Denis Perrochet est le Vigneron Bio de l'année

#### Tendances de la consommation

- 24 Régionalité: Attractive mais pas toujours durable

#### Commerce

- 28 Farmy, un magasin fermier sans magasin ni ferme

### Bio Suisse et FiBL

#### Bio Suisse

- 31 Antibiotiques: Bio Suisse est-elle sur la bonne voie?
- 32 Grand Prix Bio Suisse: S'annoncer maintenant

#### FiBL

- 34 Phytothérapie: Un projet sur les plantes médicinales
- 35 Découvrir la recherche bio: Journée portes ouvertes

### Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 29 Brèves
- 30 Petites annonces
- 36 Marchés et prix
- 37 Agenda
- 38 Devinette
- 39 Je vous le dis / Le dernier mot

## Dit



«On peut diminuer les pertes de jus en congelant la viande de la bonne manière.»

Patrice Francfort, Les Bioux

→ Page 20

## Compté

93 %

d'herbe, c'est ce que mangent

en moyenne les vaches bio suisses.

→ Page 16

## Vu



Le 5 juin 2016, Thomas Pfister de Müllheim TG se réjouissait de la mer de fleurs qui recouvrait son champ de blé alors qu'il n'y avait rien à voir pendant les quatre années précédentes. La dernière fois que Pfister avait cultivé du blé sur cette parcelle, c'était en 2011, et il avait répandu à la main des graines de coquelicot pendant qu'il passait la herse étrille. L'avant-dernière fois qu'on avait vu des pavots dans ce champ, c'était il y a plus de dix ans alors qu'il y avait une jachère tournante d'une année. *fra*

## 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](http://www.bioactualites.ch) si vous utilisez les données d'accès ci-dessous:

→ [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch)  
 >Magazone >Télécharger  
 le magazine complet



Nom d'utilisateur: bioactualites-6

Mot de passe: ba6-2016

## L'EPFZ et Agroscope créent ensemble une chaire de sélection végétale moléculaire

L'EPFZ nomme Bruno Studer professeur extraordinaire pour la nouvelle chaire de sélection végétale moléculaire à laquelle Agroscope et l'EPFZ collaborent. «L'équipement de la chaire sera cofinancé à 40 - 45 % par Agroscope et, pour les 10 prochaines années, à 12 % par Fenaco», explique le directeur d'Agroscope Michael Gysi. «Et nous sommes encore en discussion avec d'autres financeurs.» La création d'une telle chaire était un des objectifs de la Stratégie de l'OFAG pour la sélection végétale. «Cette chaire de sélection végétale moléculaire sera centrée sur le développement de nouveaux procédés de sélection qui feront appel aussi bien aux applications classiques des marqueurs qu'à de nouveaux

concepts de la sélection génomique», explique Gysi. «La configuration exacte de la chaire n'est cependant pas encore décidée.» Même le secteur bio place des espoirs dans cette nouvelle chaire: «La sélection génomique pourrait fournir des résultats importants aussi pour l'agriculture biologique», dit Martin Bossard, le responsable des affaires politiques de Bio Suisse. «Il y a cependant encore des lacunes dans le renforcement de la sélection bio et dans les transferts de connaissances entre la recherche, la sélection et l'application. Le secteur bio continue donc de placer ses espoirs dans le peut-être futur centre d'innovation pour la sélection bio qui serait créé par le FiBL à Frick. *spu*



# Journée des Grandes Cultures Bio 2016

## 1500 visiteurs se sont déplacés à Brütten ZH

Vulgarisateurs et praticiens expliquaient à douze postes thématiques plein de choses intéressantes sur les grandes cultures. On pouvait voir notamment les plus récentes obtentions variétales de la sélection biologique suisse, des essais de cultures associées ainsi que les toutes nouvelles machines de désherbage pour l'agriculture biologique – dont pour la première fois un robot désherbeur à énergie solaire. Cette 5<sup>ème</sup> Journée Suisse des Grandes Cultures Bio a été un grand succès grâce à Bio Suisse, au FiBL, à Sativa, au Strickhof et bien sûr à nos hôtes Urs et Ladina Knecht.

«Nous avons préparé cette journée pendant une année. Les pluies incessantes nous ont bien tapé sur les nerfs, mais nous avons pu réagir rapidement et il n'y a pas eu de catastrophe», raconte Urs Knecht. «Je suis content. Nous avons atteint nos objectifs. Nous avons pu montrer de grandes surfaces de cultures et installer tous les postes le long de 300 mètres de route.» Le public de professionnels espéré est venu en

nombre, s'est bien réparti sur le site et il n'y a pas eu de trop grandes grappes de gens aux différents postes. «J'ai été particulièrement content de voir autant de producteurs conventionnels dans le public», conclut cet agriculteur Bourgeon très engagé. *fra*



Tout est toujours plus numérique.



Fascination de la technique. Photos: M. Nitsch



Grand intérêt pour les herbages. Photo: psh



Colza bio avec de beaux paquets de siliques.



Première démonstration d'un robot désherbeur.

## Concours du Bioactualités: 50 000 grains à estimer

Le Bioactualités avait de nouveau un stand à la Journée Suisse des Grandes Cultures Bio. Il y avait comme les années précédentes un concours d'estimation: Cette fois il fallait faire tourner le semoir de notre hôte Urs Knecht pour arriver le plus près possible de 50'000 grains. Le semoir était rempli de graines de millet de la société semencière Sativa. Avec un poids de mille grains de 6,3

grammes, 50'000 grains représentent 315 grammes. Les plus précis furent Lara Müller de Rubigen BE avec 50 740 grains (320 g) et Martin Roth de Landquart GR avec 49 040 grains (309 g). Ils gagnent respectivement un bon pour le shop de Bio Suisse et un bon pour les cours du FiBL. Ont en outre gagné une bouteille de vin du FiBL ou une boîte de thé de Bio Suisse:

Erwin Renggli, Kleinwangen LU  
Blanca Keller, Basadingen SH  
Andreas Marbot, Baldegg LU  
Sandrine Boullée, Colmar F  
Christoph Rickenbach, Rheinau ZH  
Toni Binder, Baldingen AG  
Matthias Sieber, Höchstetten BE  
Michel Arn, Bütigen BE

Nos plus sincères félicitations! *rédi.*



A man and a woman are standing in a cherry orchard. The man is on the left, wearing a white t-shirt with a green logo that says "Bio". The woman is on the right, wearing a white t-shirt with a green logo that says "Bio". They are both smiling. The orchard is filled with cherry trees, and many of the cherries are ripe and red. The background shows a white building, possibly a greenhouse or a farm building.

**Cerises bio:**  
*Production en route  
pour la perfection*

## Le commerce continue de chercher des cerises bio. Les nouveaux progrès dans les techniques culturales permettent au FiBL et à Bio Suisse d'encourager les producteurs à se lancer.

La production biologique des cerises a réalisé de grands progrès ces dernières années. En choisissant bien les variétés et avec une couverture-parapluie adéquate comprenant des filets latéraux, il est aujourd'hui possible de rentabiliser la production de cerises de table bio pour la grande distribution. Elles y sont en effet très demandées et le prix de 7,50 francs le kilo est intéressant. Quelques nouveaux producteurs se sont d'ailleurs lancés ces dernières années. La surface suisse, dont une grande partie se trouve dans le canton de Berne, atteint maintenant environ 15 hectares, mais la quantité commercialisable ne couvre pas encore la demande. Les cerises étant très appréciées par les consommateurs, les producteurs ont tendance à épuiser d'abord le potentiel de la vente directe où des prix de 12 francs le kilo sont possibles. «Nous continuons donc de chercher des producteurs qui veulent se lancer dans cette production», dit Andreas Häseli, conseiller en cultures spéciales au FiBL. Il y a des producteurs qui ont des vergers intéressants à montrer, le mieux est de s'adresser à l'antenne romande du FiBL (voir encadré ci-contre).

### Les connaissances agronomiques s'affinent sans cesse

Ces dernières années, la famille Schenk a fortement développé la production de fruits à noyau de sa ferme à Madiswil BE. Des expériences importantes ont pu être rassemblées en collaboration avec le FiBL. Karl Schenk aime maintenant beaucoup cette branche de production qui comprend aujourd'hui deux vergers qui couvrent au total plus de deux hectares. Le deuxième verger se trouve maintenant en deuxième année et les jeunes arbres se présentent bien. Schenk essaie de transposer ici les expériences faites dans le premier verger. Alors qu'il avait encore choisi pour ce dernier le système Drapeau-Marchand, le nouveau verger est planté d'arbres en fuseau pour faciliter le sarclage sur les rangées d'arbres. Il y a aussi eu des changements dans les variétés: alors que les Schenk se sont distancés des variétés très productives comme Giorgia ou Christiana, ils ont augmenté la surface de la variété standard Kordia. Le Graal de la couverture-parapluie n'a pas encore été trouvé – tous les systèmes actuellement sur le marché ont des avantages et des inconvénients.

Alexander et Kathrin Marti, à Rapperswil BE, ont aussi un verger de production de cerises de table très beau et très bien entretenu. Une sarcluse Ladurner comme celle de Schenk n'entre pas en ligne de compte pour leur surface de 80 ares. Marti sarcle donc avec une fraise maraîchère Agria et à la main. Il investit aussi beaucoup de travail manuel dans le pincement des jeunes pousses qui s'effectue en juin.

### Récoltes de 8 à 15 tonnes à l'hectare selon les variétés

Les couvertures-parapluie et les filets latéraux permettent de maîtriser assez bien les principaux problèmes des vergers de cerisiers: maladie criblée, moniliose des fleurs et des fruits, drosophile du cerisier. Si Schenk s'en sort donc avec quatre à cinq traitements phytosanitaires par année, Marti en a fait un peu plus cette année car, à cause de l'humidité persistante pendant la floraison, il a encore procédé à deux applications d'Armicarb contre la moniliose sur fleurs. Malgré le gel pendant la floraison, Marti a cette année une bonne charge de fruits et une bonne récolte avec toutes les variétés. Les producteurs suisses de cerises bio ont obtenu ces dernières années des rendements moyens de 8 à 15 tonnes à l'hectare selon l'âge des vergers, les variétés et les années. La proportion de fruits impeccables pour la commercialisation était souvent supérieure à 90 pourcents, permettant d'atteindre une bonne rentabilité malgré l'importance des investissements et des coûts de production. Markus Spuhler •

→ [www.bio-gut.ch](http://www.bio-gut.ch) → [www.biohof-marti.ch](http://www.biohof-marti.ch)



### Les principales conditions pour la production de cerises bio

- Investissements importants d'environ 100 000 francs à l'hectare
- Beaucoup de main-d'œuvre et pics de travail
- Seulement sols fertiles et perméables
- Seulement stations ouvertes et ensoleillées
- Seulement avec protection contre les intempéries et filets latéraux
- Choisir des variétés robustes. *spu*

→ [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch)

### Conseils, adresses de référence, cours etc.

Antenne romande du FiBL  
Av. des Jordils 3, 1001 Lausanne  
Jo-Anne Perret, Tél. 078 693 03 85  
[jo-anne.perret@fibl.org](mailto:jo-anne.perret@fibl.org), [www.fibl.org](http://www.fibl.org)

### Prunes bio: Investissements difficiles à rentabiliser

La production sous protection contre les intempéries a aussi de grands avantages dans les vergers de pruniers car cela permet de diminuer les problèmes de carpocapse des prunes et de moniliose sur fruits et d'améliorer la qualité des fruits. Il n'est cependant pas certain que l'augmentation des rendements compense l'augmentation des investissements par rapport à la production traditionnelle. Les prix payés aux producteurs sont en effet souvent insuffisants – surtout quand l'année est bonne et que les vergers traditionnels mettent beaucoup de marchandise sur le marché. Cette thématique est actuellement étudiée par le FiBL et Agroscope au Centre des fruits à noyau de Breitenhof BL dans un essai avec et sans protection contre les intempéries portant sur 12 variétés de prunes. *spu*



# Le BioDiVerger, un modèle pour un système agricole de demain?

Sur une parcelle du Service de l'Agriculture et de la Viticulture du canton de Vaud, un nouveau type de verger exploitant agroforesterie et permaculture est expérimenté depuis 2013.

Les vergers bio actuels sont considérés comme trop proches des vergers monocultureux classiques avec des surfaces écologiques peu nombreuses et mal intégrées. L'objectif serait de composer un verger à écosystème fonctionnel par la mise en œuvre de principes d'agroforesterie et de permaculture. En somme, favoriser la biodiversité – les auxiliaires et leurs habitats – afin de créer un équilibre et de réduire le travail de l'agriculteur.

Un verger de ce type a été mis en place à Marcelin (Morges VD) à partir de 2013. Il est organisé en deux espaces. Une surface de 54 ares est en agroforesterie et alterne lignes de fruitiers et de plantes fixatrices d'azote avec bandes herbeuses, haies ou planches de maraîchage; l'autre espace, qui est de «type permaculture» et destiné à l'auto-cueillette, couvre 6 ares; il mélange un grand nombre d'arbres, d'arbustes et de plantes grimpantes, vivaces ou annuelles.

Le Service de l'Agriculture et de la Viticulture du canton

de Vaud (SAVI) et l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) coordonnent ce projet. Pascal Mayor (SAVI) dirige le projet et apporte son expertise arboricole lors des très nombreuses visites. Hélène Bougouin (FiBL) est chargée de mener une analyse des données technico-économiques pour estimer la rentabilité d'un tel verger, mais aussi d'organiser des visites et des conférences.

## Un verger porteur de thématiques variées

Malgré une forte pluie matinale très décourageante, la visite du BioDiVerger organisée le 16 juin 2016 fut un grand succès avec 40 participants!

La matinée a commencé avec la démonstration de Romain André (Andermatt Biocontrol) sur le piégeage des campagnols: de la traque à la mise en place, avec une sonde pour trouver les galeries et une tarière pour poser le piège.

Puis le Dr Sylvain Dubey (Karch, Centre de coordination pour la protection des amphibiens et des reptiles de Suisse) a fait une impressionnante présentation des serpents comme moyen de lutte contre les limaces et les rongeurs: de la couleuvre verte et jaune à la couleuvre d'Esculape en passant par les orvets, il y a de nombreuses espèces. Pour les attirer, le mieux est de mettre en place des habitats propices comme des murs en pierres sèches ou, tout simplement, une plaque ondulée bitumée posée sur le sol. *Hélène Bougouin (FiBL) et Hélène Suss* •

La partie du verger organisée selon les principes de la permaculture est destinée à une commercialisation de type auto-cueillette. *Photos: Hélène Suss*





# Le BioDiVerger dans la pratique: les mots de Théo Grossenbacher

La ferme biologique des Sapins, à Colombier-sur-Morges VD, a relevé le défi de s'occuper de ce nouveau type de verger. Théo Grossenbacher, arboriculteur, nous raconte son expérience.

**Quel est votre travail sur le BioDiVerger?  
Pouvez-vous le quantifier?**

**Théo Grossenbacher:** Notre travail, c'est la mise en place, l'entretien et le suivi pratique du BioDiVerger. Nous sommes toujours dans la phase d'installation du dispositif. Nous investissons actuellement moins de 300 heures par an dans le BioDiVerger, soit 5 à 6 heures par semaine. Notre travail va du semis à la récolte en passant par l'entretien et la protection phytosanitaire. Ce travail est comptabilisé pour le travail de recherche du FiBL sur 3 modules, à savoir: 140 heures sur la partie agroforesterie, 60 heures sur le maraîchage et 100 heures sur la permaculture.

**Que représente ce projet pour vous?**

C'est un projet très intéressant et enthousiasmant.

Nous testons le développement d'un nouveau type de verger bio. Il existe un réel besoin face à l'arboriculture biologique intensive qui est parfois trop monoculturale. Et ce projet s'inscrit dans la veine de l'exploration des techniques permacoles. C'est une production vivrière de base, il est maintenant intéressant de voir si ce verger peut être viable et rentable en vente directe ou en auto-cueillette.

**Quels sont les avantages et les inconvénients de ce système?**

L'un des avantages, c'est que le système crée de nombreuses interactions et synergies qui permettront de diminuer fortement les intrants. Par exemple, la création d'espaces et de reliefs favorise la circulation des vents. Notre pratique d'une protection phytosanitaire «light» permet de faire des économies. Un point positif majeur est le maillage écologique. Les bandes herbeuses ou florales et les haies sont indispensables pour créer la biodiversité sur laquelle repose le fonctionnement du verger, mais elles abritent également des campagnols qui sont le principal problème en arboriculture. Nous apprenons à gérer l'ensemble tout en favorisant la régulation naturelle. Le problème des campagnols sera moins important une fois que les arbres fruitiers seront plus âgés et donc plus forts.

Le premier inconvénient est d'ordre économique. Il est dû au manque de densité de ce BioDiVerger: sur 48 ares on a à peine 250 arbres et buissons à baies, contre 900 arbres dans un verger bio classique de la même surface. Les légumes produits sur les 6 ares restants sont une source de revenu complémentaire. Un autre point négatif est que l'on est contraint d'avoir une mécanisation différente, notamment à cause des bandes florales installées au centre des passages.



Théo Grossenbacher se réjouit de voir le BioDiVerger arriver à maturité.

**Qu'observez-vous de différent dans l'environnement?**

Ce «jardin» est fabuleux! La quantité d'insectes et d'oiseaux que l'on peut observer en été est magnifique. La pluralité florale est elle aussi de toute beauté... et elle attire tellement d'espèces!

**Au niveau économique, est-ce rentable?**

**Et si oui, au bout de combien de temps?**

Pour la partie agroforestière, nous espérons que cela sera rentable au bout de 5 ans. Nous faisons tout pour y arriver, sans quoi ce verger perdrait sa raison d'être. Nous sommes attentifs à nos investissements et à travailler de manière rationnelle. Notre savoir-faire de producteurs de fruits bio nous est indispensable.

Du côté de l'unité permacole, c'est plus difficile à estimer. Même si nous récoltons déjà de petites productions, l'évolution des volumes à récolter dépendra de nombreux facteurs naturels. Tout en suivant certains principes de la permaculture et en minimisant l'apport d'intrants, nous constatons une certaine lenteur dans la création d'une «couche arable parfaite». Il va falloir attendre qu'un équilibre se crée et que les interactions s'amplifient.

Nous avons pu démarrer un tel projet car nous avons, en parallèle, notre ferme bio qui nous assure un revenu suffisant pour travailler à l'expérimentation et au développement de ce BioDiVerger – en attendant qu'il soit rentable.

*Interview Hélène Suss*





L'agriculteur bio Ueli Weidmann sarcle plusieurs fois ses larges interlignes pour faire sécher les restes de racines. *Photo: Famille Weidmann*

## Chardons et chiendent – *Que faire?*

Le chardon et le chiendent sont si obstinés qu'il faut «réguler les adventices» au lieu d'«éliminer les mauvaises herbes».

Avoir des champs totalement exempts d'adventices n'est pas un but de l'agriculture biologique. Sa devise est plutôt «régulation». En plus des rotations culturales bien conçues, le travail et l'enherbement du sol en font partie. Connaître la biologie des adventices est d'une aide précieuse.

### Le chardon se multiplie par des bouts de racines

Le chardon des champs préfère les sols profonds et bien approvisionnés en eau et en éléments nutritifs. Ses racines verticales atteignent une profondeur de trois mètres et utilisent toute la profondeur du sol pénétrable par les racines. Le chardon se multiplie et se répand en général par des bouts de racines. Les petits morceaux sont en effet facilement disséminés par les machines de travail du sol. La multiplication par les graines est possible mais plutôt rare en agriculture à cause de la fragilité des plantules.

### Enlever au chardon nourriture, eau et lumière

Des essais réalisés en Autriche par la recherche bio ont révélé qu'une régulation bon marché et durable du chardon des champs passe par une privation de lumière, d'eau et/ou d'éléments nutritifs causée par les plantes cultivées. À titre de mesure préventive, la rotation culturale peut être complétée par plusieurs cultures qui possèdent une grande force de concurrence. Faire un profil de sol aide à identifier les causes. L'enracinement différent des adventices et des plantes cultivées peut révéler les causes possible d'une invasion de chardons, ce qui à son tour permet de décider quelles mesures de régula-

tion doivent être mises en œuvre. Dans les endroits avec des réserves en eau limitées, la mesure la plus efficace est de cultiver pendant deux à trois ans de la luzerne, du tournesol ou un mélange graminées-légumineuses parce que ces cultures surclassent le chardon pour l'utilisation de l'eau du sous-sol et que leur rapidité de repousse leur permet très bien d'enlever aux chardons la lumière dont ils ont besoin. En combinant la concurrence pour l'eau et la lumière, les cultures associées de féverole ou de pois d'automne avec une céréale, mais aussi la culture de variétés de céréales qui produisent beaucoup de paille, peuvent réprimer efficacement et en peu de temps les chardons. La concurrence pour la lumière n'est cependant efficace que si les cultures sont très denses et régulières. Semence saines et certifiées, semis effectués au bon moment et préparation soignée du lit de semis sont aussi importants pour les cultures principales que pour les cultures intercalaires et les jachères vertes.

La concurrence pour l'eau n'est pas possible dans les sols riches et reliés à la nappe phréatique. Il faut alors une concurrence pour la lumière et les éléments nutritifs.

### Les phytotoxines des racines du chiendent

Le chiendent se développe insidieusement et se répand souvent lentement mais continuellement. Il hiverne sous forme de rhizomes (tiges souterraines qui donnent naissance aux racines proprement dites), pousse même par temps froid et on le trouve toute l'année dans toutes les cultures. Le chiendent concurrence très fortement les plantes cultivées et il est même capable d'inhiber leur croissance en excréant par les racines des phytotoxines (substances toxiques pour les plantes). Même des parties mourantes de stolons peuvent donc entraver la croissance d'une culture. Le chiendent peut aussi être l'hôte intermédiaire de certaines maladies comme



le piétin-verse, la jambe noire, la rouille noire ou l'ergot du seigle et les transmettre aux cultures, mais les dégâts principaux sont la concurrence pour l'eau et les éléments nutritifs ainsi que la complication de la moisson par l'augmentation de l'humidité.

Le chiendent se multiplie comme le chardon essentiellement par ses stolons souterrains (rhizomes) munis de bourgeons tous les quelques centimètres. Le déchiquetage de ces «ficelles» provoque l'apparition de nouvelles pousses sur chaque morceau de 2 à 3 centimètres de longueur. Une seule plante peut former jusqu'à 50 rhizomes par année, dont certains peuvent atteindre 2 mètres de longueur. Plus la masse foliaire aérienne et les rhizomes sont grands plus la force de repousse est forte.

### Ombre, déchaumage et reverdissement rapide

Le chiendent réagit fortement à la privation de lumière. C'est donc dans les engrais verts denses, les mélanges standards pluriannuels, les céréales vigoureuses, hautes et possédant une grande force de concurrence ou dans le maïs qu'il se développera le moins bien.

Ni la herse étrille ni les sarcleuses ne sont vraiment efficaces contre les mauvaises herbes pérennes. La mesure la plus efficace est le déchaumage après récolte. Le mieux est alors d'utiliser une charrue déchaumeuse car les socs, réglés pour une profondeur de 6 à 10 centimètres, amènent les rhizomes en surface. Après le déchaumage, les rhizomes sont desserrés, dégagés et rassemblés à l'aide d'un vibroculteur renforcé, d'un chisel ou d'une herse rotative. L'opération doit être répétée après 7 à 10 jours en cas de forte invasion. La régulation du chiendent est plus facile dans les sols légers car il suffit alors d'ameublir avec un cultivateur puis de herser plusieurs fois.



Mauvaises herbes pérennes très difficiles: le chiendent et le chardon. Photos: m.à.d.

Dans les sols lourds, les herse à disques ne remplacent pas complètement les charrues déchaumeuses car les grands rhizomes peuvent être partagés par les disques puis repousser facilement, mais elles font quand même du bon travail en ramenant les rhizomes en surface. Les fraises à prise de force ne conviennent pas du tout car elles découpent les rhizomes en petits morceaux dont chacun peut former une nouvelle plante.

Ce déchaumage intensif doit être suivi le plus vite possible par un engrais vert à croissance rapide pour assurer la concurrence pour la lumière. En cas de forte invasion, l'engrais vert peut exceptionnellement être labouré en automne pour que les derniers rhizomes soient définitivement enterrés. Il faut pour cela régler correctement les rasettes. Les rhizomes enterrés vont bien sûr rebourgeonner, mais seules quelques rares repousses atteindront la surface du sol. Hansueli Dierauer, FiBL (chiendent) et Wilfried Hartl, Bio-Forschung Austria (chardon des champs) • Extrait d'un article du magazine Bio Austria 2/16, p. 16-21



### LES TRUCS DU PRATICIEN



À Schlieren, Ueli Weidmann fait sur ses 30 hectares de sols lourds des grandes cultures bio sans bétail et sans labour. Il cultive du blé, de l'épeautre, de la féverole, du lin pour la graine, de l'avoine et du millet alimentaires ainsi que du soja pour le tofu. Seul le trèfle violet cultivé pour la production de semence est labouré.

#### Chardon

«Vu que le vulpin des champs et le ray-grass deviennent problématiques au fil des ans quand on ne laboure pas, nous pratiquons avec succès un système inhabituel d'interlignes larges de 30 cm même pour les céréales. Cela nous permet de sarcler jusqu'à 4 cm des lignes et d'empêcher les adventices laissées par la herse étrille de fleurir. Sur la ligne, je coupe les chardons le plus bas possible avec une faucille. Les déraciner donne davantage de travail et est moins efficace.»

#### Chiendent

«Je profite d'un été chaud et sec pour faire sur toute la surface un déchaumage superficiel, puis le vibroculteur ramène les racines en surface où elles se dessèchent. Je répète l'opération plusieurs fois jusqu'aux semis d'automne – mais cela ne fonctionne pas si le sol reste humide car les rhizomes produisent des repousses.»

#### Informations

##### sur les mauvaises herbes pérennes

Vous trouverez des informations supplémentaires dans le classeur de fiches techniques d'Agriidea sur l'agriculture biologique.

→ [www.agriidea.ch](http://www.agriidea.ch) > Publications > Entrer «agriculture biologique» dans le champ de recherche

# Semis sans labour *testé en pratique*

Sonia et Robert Steffen ont testé six procédés de semis sans labour sur leur domaine à Lignièrès NE. Le Bioactualités était sur place lors de la fête à la ferme et des présentations de machines.

«Du sillon au palais»: c'est sous cette devise que les Steffen ont organisé en mai dernier une magnifique fête à la ferme sur leur domaine du «Chanteur du Chasseral», à l'extrémité du Plateau de Diesse à Lignièrès (NE). Ce couple d'agriculteurs bio a été épaulé dans sa démarche par Bio Suisse, Agridea et la CNAV (Chambre Neuchâteloise d'Agriculture et de Viticulture). Alors que le public s'est délecté les papilles gustatives avec les produits de la ferme, où l'on trouve un troupeau de chèvres laitières, un élevage de poulettes, un poulailler de ponte ainsi que des vaches allaitantes, l'objectif de la démonstration de machines était précisément de limiter la profondeur du sillon. Et pour cause: six machines de travail superficiel du sol ont été présentées aux côtés d'une charrue déchaumeuse et d'une charrue conventionnelle réglée pour opérer un labour à

une profondeur d'une dizaine de centimètres. À l'initiative de Robert Steffen, un agriculteur bio innovant et curieux, l'avantage de cette présentation résidait dans le fait que les mêmes



«On peut détruire une prairie en deux à maximum quatre passages de machines travaillant superficiellement.»

Maurice Clerc, Conseiller à l'Antenne romande du FiBL à Lausanne.

méthodes ont été utilisées pour mettre en place du blé en automne dernier et pour préparer le lit de semis pour le maïs. Les visiteurs ont ainsi pu apprécier de visu les cultures de froment semées en automne et voir à l'œuvre ce printemps les mêmes «cultivateurs» et charrues. Vous trouverez la présentation détaillée de toutes ces machines et du travail qu'elles effectuent dans la nouvelle vidéo du FiBL (voir lien en fin d'article).

## Appréciation sommaire des machines présentées

	Machine Distributeur	Largeur de travail	Description	Efficacité et appréciation globale	Prof. de travail
Cultivateurs	WecoDyn, System Wenz Bärtschi, Hüswil	3 m	Machine traînée modulable pour travail du sol superficiel et en profondeur. Les dents peuvent être changées en fonction du type de sol. 3 trémies à semences avec réglage indépendant.	Sol scalpé superficiellement, plusieurs passages nécessaires. Possibilité d'effectuer simultanément trois semis différents.	2-3 cm.
	Kerner Komet K6 Alphatec, Orbe	3 m	Cultivateur porté à dents en pattes d'oie avec ailettes amovibles. Sécurité non-stop individuelle. Dents symétriques évitant le déport latéral. Roues de jauge.	Sol scalpé à 100 % en un seul passage.	5 cm
	CMN Vario – Digger PL Agri-Service, Villarepos	3 m	Cultivateur porté avec 7 dents en pattes d'oie. Rotor à l'arrière tournant lentement dans le sens inverse de l'avancement. Roues de jauge	Le rotor fait remonter les racines en mottes en surface pour qu'elles puissent sécher.	5 cm
	Treffler TG 3000 GVS-Fried, Koblenz	4.5 m	Vibro-déchaumeur traîné. 18 socs sur 4 rangées. Roues de jauge à l'avant et essieu à l'arrière. 2 trémies indépendantes pour le semis.	Profondeur de travail précise. Mottes d'herbe scalpées et mises sur le côté, mais pas sur 100 % de la surface en un seul passage.	< 5 cm
	Carré Panterra Grunderco, Mathod	4.5 m	Vibro-déchaumeur porté. 24 socs sur 5 rangées. Roues de jauge à l'avant et rouleau à l'arrière.	Profondeur de travail précise. Scalpage de précision sur 100 % de la surface mais plusieurs passages nécessaires.	Env. 5 cm
	Einböck Taifun Aebi Suisse, Gampelen	3 m	Vibro-déchaumeur porté à 5 rangées de dents. Dents sur ressort, similaires à celles d'un grand vibroboculteur. Pas de rouleau mais dents vibrantes à l'arrière pour sortir les racines.	Mottes bien retournées, bon travail d'émottage, mais sol pas scalpé sur toute la surface. Plusieurs passages nécessaires.	< 5 cm
Charrues	Ovlac mini Aebi Suisse, Gampelen	2.8 m	6 corps sans rasettes. On-land (roule sur sol non travaillé). Roue arrière pour le réglage de la profondeur.	Bon labour mais à 12 à 15 cm de profondeur. Mottes pas retournées à 100 %.	10 cm
	Kverneland Agriott, Zollikofen	Env. 2.8 m	4 corps avec rasettes spécifiques pour mise en place du maïs. Versoirs hélicoïdaux spéciaux. Roue arrière pour régler la profondeur.	Labour propre et satisfaisant à 10 à 12 cm de prof. Encourageant pour une charrue traditionnelle.	10 cm



## Plusieurs passages nécessaires

Le semis du maïs après rompue sans labour classique (à 20 à 25 cm de profondeur) constitue un défi en culture biologique. En effet, sans recours aux herbicides, l'importance de la biomasse des légumineuses et des graminées, associée à la capacité de ces plantes à «repartir», n'est pas facile à gérer en recourant au travail superficiel du sol. L'objectif des cultivateurs est de scalper ce couvert végétal, idéalement sur toute la surface de travail, et de laisser sécher les racines sectionnées et les parties aériennes pour les détruire. Dans la pratique, il faut donc tabler habituellement sur deux à maximum trois passages de cultivateur ou d'une combinaison de machines (cultivateur, charrue déchaumeuse, vibroculteur), pour venir



*«Avec le travail réduit du sol, il faut s'armer de patience, planifier les travaux plus à l'avance et travailler en fonction de la météo.»* Robert Steffen, agriculteur bio à Lignières et instigateur de la fête à la ferme.

à bout des repousses de prairie. À noter que le facteur météo joue un rôle prépondérant dans ces opérations. L'idéal serait d'avoir plusieurs jours de beau temps après chaque passage, ce qui n'est guère courant sous nos latitudes.

Par ailleurs, les différents cultivateurs présentés travaillent selon des stratégies différentes. Scalper le sol sur 100 % de la surface à une profondeur de 8 cm peut paraître la solution la plus efficace sur le papier, mais dans la pratique, ce n'est pas forcément le cas. En effet, en conditions humides notamment, un scalpage du sol sur 60 à 80 % de la surface à une profondeur de 2 à 3 cm permet aux plantes arrachées de sécher beaucoup plus vite, ce qui peut s'avérer préférable si le travail du sol est suivi par des précipitations juste après. Par la suite, on descend de quelques centimètres supplémentaires à chaque pas-



Les roues de jauge à l'avant et l'essieu arrière du Treffler TG 300 lui confèrent une grande précision dans la profondeur de travail.

sage subséquent jusqu'à ce que l'entier du couvert végétal soit scalpé. Ainsi, un scalpage à 100 % lors du premier passage n'est pas un gage de meilleure réussite.

## La solution de facilité

Le labour classique constitue la solution de facilité car, en enterrant la motte des plantes, on obtient un résultat plus propre en un seul passage. Cependant, outre la formation de sa fameuse semelle – une couche compactée en profondeur résultant du travail répété de la charrue et qui freine le développement des racines – le labour peut notamment entraîner une diminution de l'humus, accroître l'érosion, réduire la population des vers de terre et provoquer une décomposition anaérobie dans le sol. En un mot, il ne constitue pas la meilleure solution pour la vie du sol, un facteur important en agriculture biologique. C'est pourquoi de nombreux essais sont actuellement en cours pour mettre en place les cultures en pratiquant un travail réduit et superficiel du sol. *Christian Hirschi*



[www.bioactualites](http://www.bioactualites) > Films



Il est possible de labourer superficiellement avec une charrue conventionnelle bien réglée. *Photos: Thomas Alföldi*



Les cinq rangées de dents du vibro-déchaumeur «Taifun» (constructeur: Einböck) effectuent un bon travail d'émottage.

# Prudence avec les achats de paille

Le Cahier des charges de Bio Suisse stipule que la paille fourragère doit être de qualité Bourgeon mais il n'y a pas de prescriptions pour les litières. Est-ce qu'il faut que ça reste comme ça?

La Commission de labellisation agricole (CLA) de Bio Suisse a discuté de la possibilité de limiter les achats de paille conventionnelle, mais Bio Suisse aimerait tout d'abord miser sur une prise de conscience et sur des décisions volontaires des producteurs Bourgeon pour éviter les achats problématiques de paille conventionnelle provenant de l'étranger.

L'idéal est que les éleveurs bio achètent leur paille à des agriculteurs bio – et le plus possible dans la région et en tout cas en Suisse. Car il y a beaucoup de paille biologique suisse à disposition sur le marché à cause de l'augmentation des surfaces des cultures de céréales Bourgeon. «Il y a en Suisse des agriculteurs bio qui doivent vendre leur paille Bourgeon

à des marchands conventionnels parce qu'ils ne trouvent pas d'acheteurs bio», raconte l'agronome Beatrice Scheurer-Moser qui travaille au secteur de l'agriculture du secrétariat de Bio Suisse. Bio Suisse réfléchit donc aux mesures qui permettraient d'améliorer la visibilité de l'offre et de la demande. «La plateforme internet [www.boursebio.ch](http://www.boursebio.ch) et les petites annonces du magazine Bioactualités permettent déjà aujourd'hui aux vendeurs de paille d'annoncer gratuitement leur paille bio. Et les éleveurs peuvent aussi mettre gratuitement des annonces pour chercher activement un fournisseur à long terme de paille bio dans leur région», conseille-t-elle. Barbara Früh, conseillère du FiBL spécialisée en production animale et mandataire de Bio Suisse pour les aliments fourragers, précise: «Les litières sont aussi mangées par les animaux bien que cela ne soit pas prévu.» C'est notamment pour ça qu'il est important d'acheter de la paille bio. Contrairement à une opinion répandue, complète Früh, des études ont montré que la paille bio contient moins de mycotoxines que la conventionnelle!

L'importateur de paille Christian Schönholzer d'Agrobio Schönholzer AG explique: «Il y a beaucoup de paille dans le

## VOIX DE LA PRATIQUE



Peter Haldemann, de Raperswilen TG, a une ferme avec grandes cultures et production porcine.



Arno Capaul, d'Andiast GR, a une ferme de montagne avec des bovins.  
Photos: m.à.d.

### Comment procédez-vous pour les achats de paille?

**Peter Haldemann:** Si je dois acheter de la paille, je la prends toujours à des fermes bio des environs que je connais où avec lesquelles j'ai de toute façon déjà un contrat de reprise d'engrais de ferme.

**Arno Capaul:** J'ai longtemps acheté ma paille à différents fournisseurs, mais depuis quelques années je m'adresse toujours au même. Je commande simplement une remorque de paille hachée – sans autres précisions. Et personne ne m'a encore posé de questions à ce sujet.

### Jusqu'à quel point acceptez-vous les coûts marginaux de substitution?

Je suis prêt à payer un bon prix pour de la paille bio parce que je reçois moi-même de bons prix pour mes propres produits biologiques.

J'avoue que je n'ai jamais beaucoup réfléchi au sujet des achats de paille et que, en tant que paysan de montagne sans grandes cultures, la problématique du glyphosate – et surtout celle de son utilisation pour faire mûrir les cultures – ne m'était pas connue.

### Que pensez-vous d'une réglementation pour les achats de paille par les fermes Bourgeon?

Je trouve qu'une réglementation serait bienvenue, car l'agriculture biologique devrait à mon avis se distancer clairement du glyphosate et autres pesticides. Je suis cependant aussi conscient que ce serait difficile pour les paysans bio de montagne car ils ne peuvent pas produire assez de paille vu que les quantités de paille dont ils ont besoin sont trop grandes pour leurs surfaces de terres ouvertes.

Je n'ai rien à objecter à une réglementation s'il y a en Suisse assez de paille bio que l'on peut acheter à des conditions correctes. Je trouve dommage d'importer dans ma ferme bio des pesticides contenus dans de la paille parce que cela fait de nombreuses années que je n'utilise plus de pesticides sur mes terres. Et la paille contaminée n'est certainement pas saine pour mes animaux.

Interview: Petra Schwinghammer





Les fermes bio devraient acheter de la paille bio. La paille conventionnelle, surtout importée de l'étranger, peut être fortement contaminée par des pesticides. *Photo: BLE, Bonn / Dominic Menzler*

nord et l'ouest de la Suisse et il en manque dans les régions purement herbagères. Nous avons pour politique de soutenir le courtage local de la paille bio, mais le commerce professionnel de la paille suisse n'est pas si simple.» La qualité est en effet souvent insuffisante, soit que la paille soit sale soit que la densité soit trop faible.

Les quantités locales sont en outre souvent trop petites pour faire des camions-remorques entiers, et les transbordements avec stockage intermédiaire n'entrent pas en ligne de compte à cause des faibles marges. Pour que les transports de paille soient rentables et écologiques, les camions devraient pouvoir être chargés à bloc aussi bien pour les allers que pour les retours. Toutes ces raisons font que le commerce de la paille suisse n'est pas efficient, trop cher et pas respectueux de l'environnement, donc la plus grande partie de la paille est importée comme c'est le cas dans l'agriculture conventionnelle, affirme Schönholzer sur la base de sa longue expérience.

Et pourtant la paille étrangère recèle des risques dont les paysans biologiques suisses sont souvent trop peu conscients – p. ex. les résidus de glyphosate. Ils peuvent en effet acheter de la paille conventionnelle puisque la paille des litières ne doit pas obligatoirement être bio. La contamination de la paille suisse avec du glyphosate est plus faible puisque ce

produit est interdit en Suisse pour faire mûrir les céréales, explique Scheurer-Moser, alors que le mûrissement artificiel au glyphosate est autorisé dans l'UE. «La paille étrangère peut donc contenir de forts résidus de glyphosate à cause de cette utilisation juste avant la moisson», fait-elle remarquer.

Vu que la paille finit toujours par atterrir sur les surfaces des fermes Bourgeon sous forme de fumier ou de compost, «il faut» selon Scheurer-Moser «que les paysans bio qui achètent de la paille conventionnelle prennent de la paille suisse et si possible extenso ou IP-Suisse.» L'importation de paille conventionnelle européenne est selon elle la toute dernière option qu'il s'agit d'éviter chaque fois que c'est possible.

Schönholzer est d'avis qu'il est important de faire prendre conscience de l'importance de la problématique aux importateurs de paille. Sa société n'importe pas de paille conventionnelle d'origine inconnue pour la livrer à des fermes biologiques suisses car le risque de résidus de glyphosate est trop grand. Il pourrait imaginer se le faire attester par écrit par ses fournisseurs. Il ne voit que la recette suivante pour l'importation de paille biologique et conventionnelle: miser sur un petit nombre de bons fournisseurs et de bonnes provenances ainsi que sur l'établissement de relations de confiance avec les partenaires commerciaux. *Petra Schwinghammer*

## **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](mailto:crivelliimballaggi@hotmail.com)

# **BIO** Actualites.ch

La plateforme des agriculteurs bio

# Que mangent vraiment les vaches bio?

## Assez d'herbe pour pouvoir le dire!

La dernière AD a décidé que l'alimentation des ruminants devait contenir une proportion minimale d'herbe, mais les fermes Bourgeon sont déjà à un très haut niveau même sans cette décision.

La valeur du lait bio est plus élevée que son prix actuel. Tous les producteurs de lait bio seront certainement d'accord là-dessus. Mais comment combler ce fossé entre la valeur et le prix? Il faut des arguments forts et fiables – Niklaus Messerli, conseiller bio à l'Inforama BE, en est convaincu. La production suisse de lait bio se démarque de la concurrence entre autre sur le plan de l'affouragement et la concurrence alimentaire, ce qui à son tour influence positivement la qualité du lait. Ce

qu'il faut maintenant, c'est en parler davantage et mieux le communiquer au public, trouve Messerli. Il a donc analysé de près les statistiques disponibles – et il a identifié et calculé des interactions importantes.

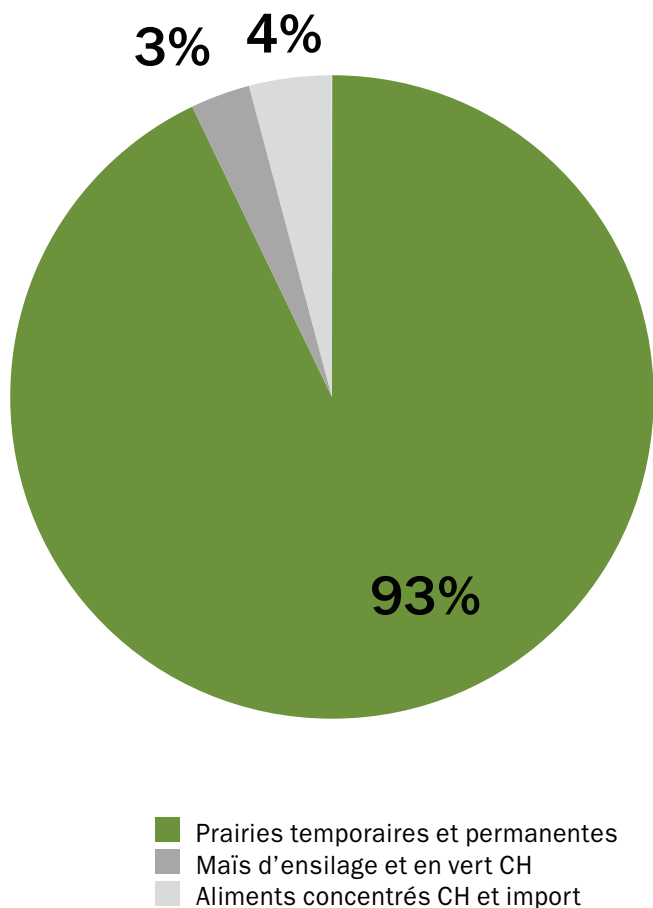
### Les ruminants bio mangent 93 % d'herbe

En Suisse, les ruminants bio se nourrissent essentiellement de fourrages prairiaux. Les 92 % des surfaces utilisées pour alimenter les bovins bio sont des prairies (voir le graphique «Fourrages bio pour les ruminants selon les surfaces»). Les fourrages prairiaux sont aussi fortement représentés dans la ration avec 93 % de la matière sèche (MS), seulement 7 % venant du silo de maïs et des concentrés (voir le graphique «Fourrages bio pour les ruminants selon les quantités»). La proportion de fourrages grossiers importés de l'étranger n'est par contre pas encore totalement claire. Quelque 6800 tonnes en ont été importées en

#### Fourrages bio pour les vaches laitières selon les quantités (2014)

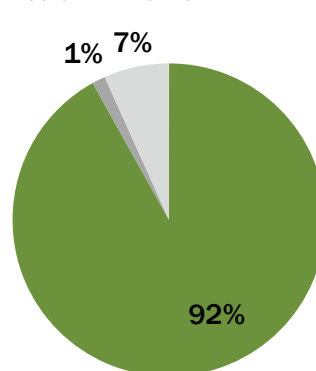
100% = 2 962 747 dt MS.

Les quantités de fourrages grossiers importés ne sont pas connues



#### Fourrages bio pour les ruminants selon les surfaces (2014)

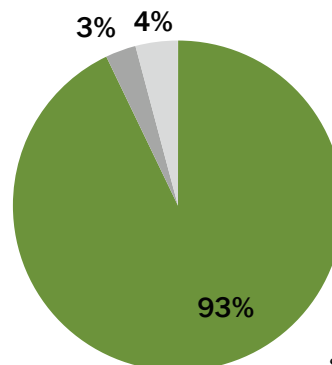
100% = 122 257 ha



#### Fourrages bio pour les ruminants selon les quantités (2014)

100% = 7 107 556 dt MS

Les quantités de fourrages grossiers importés ne sont pas connues



Source: Inforama





Les ruminants des fermes biologiques suisses consomment énormément de fourrages prairiaux. Aussi les vaches laitières. Photo: Thomas Alföldi

qualité Bourgeon en 2014, mais on ne connaît pas les quantités importées de fourrages grossiers produits selon les directives bio de l'UE. Nos statistiques n'en tiennent donc pas compte.

Et même quand on considère les vaches laitières à part, la proportion de fourrages prairiaux est toujours très élevée avec 85 % si on admet que 90 % du silo de maïs est produit pour les vaches laitières et que 90 % des concentrés donnés aux ruminants le sont à des vaches laitières (voir le graphique «Fourrages bio pour les vaches laitières selon les quantités»).

### Donner davantage d'herbe améliore la qualité

Différentes études ont démontré ces dernières années que la proportion de fourrages prairiaux dans la ration des ruminants influence la qualité du lait. La raison vient entre autre du fait que les fourrages prairiaux, les concentrés et le maïs ont des compositions différentes. Le maïs ne contient par exemple pratiquement pas d'acides gras polyinsaturés tandis que les fourrages prairiaux – et en particulier l'herbe fraîche – en contient de très grandes quantités. Les acides gras polyinsaturés sont importants pour la santé animale et humaine. L'influence positive de l'affouragement avec beaucoup d'herbe est démontrable. Des études scientifiques montrent en effet que la teneur du lait en acides gras polyinsaturés augmente avec la proportion de fourrages prairiaux dans la ration.

### Jouer aussi l'atout du marketing

Messerli trouve qu'il est temps de donner au lait bio suisse un positionnement commercial conforme à sa valeur puisqu'il se démarque par sa qualité. La nouvelle directive, qui impose aux ruminants Bourgeon de recevoir au minimum 75 % de fourrages prairiaux en zone de plaine et 85 % en zone de montagne à partir du 1.1.2018, est un pas important dans cette direction. Les chiffres mentionnés ci-dessus montreraient donc que les élevages bovins Bourgeon respectent en moyenne déjà la di-

rective et que, en 2015, près de 95 % des fermes biologiques se sont annoncées pour le programme PLVH de la Confédération. Le thème de l'alimentation animale est actuellement important du point de vue commercial: Le Lait des prés a été lancé en 2011, bientôt suivi par le concept commercial du lait de foin importé de l'Autriche en Suisse (voir encadré). Bio Suisse est d'ailleurs en train d'élaborer une stratégie qui doit permettre d'améliorer la mise en valeur du lait bio sur le marché. «Les premières discussions avec le commerce sont planifiées», dit Eldrid Funck, product manager lait de Bio Suisse. Markus Spuhler •



#### «Lait des prés» et «lait de foin»

IP-Suisse a lancé son Lait des prés en 2011 déjà. Bio Suisse avait alors répondu en décidant de renforcer la communication sur sa clause des 90 % de fourrages grossiers. Les exigences pour le lait des prés sont très complexes et reposent sur un système qui permet aux agriculteurs d'accumuler des points dans 12 catégories. Sur le marché, le Lait des prés n'est vendu que par Migros Lucerne et Migros Aare. Le «lait de foin» a beaucoup de succès en Autriche. La ration doit comprendre au moins 75 % de fourrages grossiers – dont font aussi partie le maïs en vert ou les bouchons de luzerne. Les ensilages ne sont pas permis. La fédération laitière ZMP veut maintenant lancer sur le marché suisse du lait de foin conventionnel et bio, et elle a annoncé vouloir créer à cet effet une association en juillet. La communauté autrichienne de travail pour le lait de foin a promis en avril d'apporter sa collaboration. spu

→ [www.ipsuisse.ch](http://www.ipsuisse.ch) > Produits > Lait des prés

→ [www.heumilch.at](http://www.heumilch.at)



Récolte traditionnelle des châtaignes à Bergell GR. Photo: Ursina Steiner

# Les châtaignes suisses: *Une matière première rare*

Les produits à base de châtaignes sont bien implantés dans les magasins bio, mais les fabricants suisses doivent importer cet ancien aliment de base devenu matière première.

Il y a quelques siècles, la châtaigne dominait l'alimentation et les paysages agricoles de Suisse centrale et italienne. Des générations de familles paysannes de montagne ont survécu aux rudesses de l'hiver grâce à ce fruit riche en amidon aussi appelé pain des pauvres. En Suisse centrale, c'est finalement la petite période glaciaire qui a duré jusqu'au 18<sup>ème</sup> siècle qui a détruit ces arbres qui aiment la chaleur, mais au Tessin c'est l'industrialisation qui a supprimé la culture de la châtaigne au 19<sup>ème</sup> siècle. Travail, argent et céréales bon marché ont sonné le glas du ramassage des châtaignes – et les châtaigneraies ont déperé petit à petit.

## Des tonnes de châtaignes bio importées par année

Des châtaigneraies sont aujourd'hui en cours de reconstitution à large échelle au Tessin et aux Grisons avec l'aide de fonds publics. Le fruit lui-même a trouvé sa nouvelle place dans l'épicerie fine et les magasins bio sous forme de produits spéciaux de haute valeur et sans gluten. La plus grande société suisse qui fabrique des produits à base châtaigne est La Pinca, qui transforme en Suisse allemande et au Tessin plusieurs tonnes de châtaignes par année en pâtes, flocons, farine et autres spécialités. Les fruits ne viennent cependant pas de Suisse mais du sud de l'Italie. L'apparition du cynips du châtaignier il y a cinq ans a décimé et raréfié les châtaigniers tessinois, explique le directeur Pushkar Müllauer. Mais même si les châtaigneraies se remettaient grâce à l'apparition de l'antagoniste naturel, un ichneumon asiatique, elles n'entreraient pour lui pas en ligne de compte comme fournisseur car, selon Müllauer, «La trans-

formation ne peut pas s'accommoder de la grande diversité des variétés et de leurs caractéristiques très différentes.»

## Châtaignes tessinoises cueillies par des amateurs

Au Tessin, la récolte de la châtaigne est traditionnellement organisée par l'association des producteurs de châtaigne (Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana) en collaboration avec le transformateur local Paolo Bassetti. Les cueilleurs amateurs livrent donc leurs fruits à des centres régionaux. Contrairement à la société La Pinca, qui achète des fruits séchés et pelés, Bassetti dispose de l'infrastructure nécessaire pour assurer l'ensemble de la transformation de la châtaigne. Cet agronome a certes pratiquement dû arrêter sa production ces dernières années à cause du cynips du châtaignier, mais, selon Giorgio Moretti de l'association des producteurs de châtaignes, la situation recommence à s'améliorer depuis cette année.

## Les gens de Bergell commercialisent en direct

À Bergell, les châtaigneraies appartiennent à des privés. Contrairement au Tessin, les cultivateurs de châtaignes de cette vallée du sud des Grisons s'occupent en général eux-mêmes de la récolte. Les châtaignes fraîches sont commercialisées via l'association locale (Associazione Castanicoltori Bregaglia) à des clients privés dans la région et en Suisse allemande. Bergell a aussi conservé la tradition du séchage à la fumée dans le «grà». L'arôme de fumée fait des châtaignes séchées de Bergell une spécialité particulière qu'on ne trouve pratiquement qu'en vente directe sur place.

Pour des transformateurs comme La Pinca, les châtaigneraies suisses ne pourront donc pas livrer la matière première nécessaire. Müllauer trouve néanmoins intéressant le projet de l'agriculteur bio Andreas Gauch (voir page suivante), mais il concède que «à part la quantité limitée, le prix sera aussi décisif pour déterminer dans quels créneaux la châtaigne suisse pourrait supplanter la matière première italienne.» Ursina Steiner •



# Châtaigneraies – Un renouveau assorti de bien des difficultés

Andreas Gauch, agriculteur bio à Niederwil AG, a planté il y a trois ans deux hectares de châtaigniers. Malgré une première petite récolte, il reste beaucoup de travail pionnier à fournir.

Andreas Gauch caresse précautionneusement les longs fils dorés qui pendent au bout des branches. «Les fleurs mâles sont déjà là», explique cet agriculteur passionné, «mais les bourgeons femelles sont encore fermés.» Il ne peut donc encore rien dire sur le rendement de cette année. Gauch reste volontairement prudent dans ses prévisions pour son nouveau projet.

## Grosses pertes pendant l'hiver

Cet agriculteur novateur qui avait déjà prouvé son esprit pionnier avec son yogourt maison au lait de brebis a planté il y a deux ans deux hectares de châtaigniers. Il a depuis lors vécu de surprise en surprise. «Il y a eu de grosses pertes ces deux derniers hivers», explique-t-il: «Les températures trop douces ont empêché les châtaigniers de stopper complètement leur végétation – et quand le froid est enfin venu ils y ont été très sensibles et beaucoup d'arbres sont morts.»

Mais ces pertes n'inquiètent pas ce pionnier de la châtaigne, car il a volontairement choisi un petit intervalle de plantation de 1,5 mètre sur les lignes. «D'une part cela me permet d'avoir de plus gros rendements dans les premières années puisque les châtaigniers portent très tôt leurs premiers fruits», explique Gauch, «et d'autre part trois arbres sur quatre peuvent disparaître sur les lignes puisque l'intervalle final prévu est de 9 mètres.»

## De l'épeautre dans les interlignes

Gauch sait aussi mettre à profit la surface des interlignes de 9,5 mètres de largeur: il y fait pousser de l'épeautre d'origine. Pas de risques de pertes de rendement avec cette céréale. «Mais les couronnes des arbres feront beaucoup plus d'ombre dès l'année prochaine», relativise-t-il. Les grandes cultures de ce genre ne seront ensuite plus possibles. «Mais j'ai déjà d'autres idées», dit-il avec un clin d'œil en faisant revenir la conversation sur les châtaigniers, sur leur belle croissance, sur la première récolte de 400 kilos qu'il a pu commercialiser l'année passée. «J'ai été étonné par la bonne qualité des fruits», raconte Gauch. Il a livré environ la moitié de ses châtaignes à un magasin bio et l'autre a été vendue soit à la ferme pour 12 francs le kilo soit sous forme de marrons chauds grillés sur place lors de diverses manifestations.

## Un hybride français fournit le meilleur rendement

L'agriculteur argovien a choisi comme variété principale l'obtention française Bouche de Betizac. Il est convaincu que



Andreas Gauch vérifiant les fleurs de ses châtaigniers. Les fleurs mâles sont déjà visibles alors que les bourgeons femelles sont encore fermés. Photo: m.à.d.

«c'est la seule variété qui fournit un bon rendement et de beaux fruits sous nos climats.» Sans compter que cette variété hybride est extrêmement peu touchée par le cynips du châtaignier. La châtaigneraie comprend tout de même aussi 10 pourcents de la variété Brunella d'Agroscope pour assurer la fécondation de Bouche de Betizac... et un peu de Marowa pour assurer celle de Brunella.

## Un cofinancement assuré par des fondations

Le pionnier de Niederwil doit compter sur quelques frais d'apprentissage: «Je réduirai probablement la plantation à un hectare parce que les arbres souffrent trop de la forte humidité du sol de la partie inférieure», explique-t-il, avouant avoir sous-estimé les exigences pédologiques des châtaigniers. Mais c'est comme ça avec l'innovation, dit Gauch. Il ne doit heureusement pas payer exclusivement de sa poche ce type de coûts. Plusieurs fondations cofinancent l'expérience et la plantation pourrait théoriquement être rentable un jour. «Je ne veux cependant pas susciter de faux espoirs», dit-il encore. Ceux qui recherchent juste une nouvelle branche de production lucrative ont meilleur temps de ne pas se tourner vers l'épineuse châtaigne. Ursina Steiner



### Des marrons tout bio tout chauds le 5.11

Le site ci-dessous fournit (en allemand) des informations, des photos et des vidéos sur la culture du châtaignier et sur le projet d'Andreas Gauch. La Journée portes ouvertes du 5 novembre permettra de visiter les plantations et de déguster des marrons chauds tout bio tout suisses. us

→ [www.gauchs.ch](http://www.gauchs.ch)

# Moins de pertes en eau *dans la viande*

En vente directe, les attentes des clients de viande bio sont souvent élevées et les pertes d'eau sont perçues comme un défaut de qualité. Il est possible d'influencer une partie de ces pertes.

De nombreux éleveurs bio commercialisent leurs animaux en vente directe, ce qui leur permet généralement de mieux mettre en valeur leur production en supprimant les intermédiaires dans le circuit commercial. De leur côté, les clients savent d'où vient leur produit et attendent de ce fait une qualité irréprochable de leur viande. Dans ce contexte, les pertes par exsudation et à la cuisson peuvent provoquer un sentiment de frustration chez le consommateur qui se sent «floué» en ayant l'impression d'avoir acheté de l'eau à prix d'or. Par ailleurs, plus les pertes d'eau sont importantes et moins la viande est juteuse et tendre.

## La viande, c'est principalement de l'eau

En premier lieu, il faut savoir que la viande est composée de 60 à 75 % d'eau suivant les espèces animales. La teneur en eau est assez stable dans le muscle et elle ne varie que légèrement dans la viande. Ce sont principalement les conditions à l'intérieur de la chambre frigorifique durant la maturation ainsi que la durée de ce processus qui auront la plus grande influence sur les pertes en eau dans la pratique. Il s'agit donc de respecter les paramètres suivants à l'intérieur de la chambre froide: température: 0 à 2 °C; humidité relative: 85 - 90 %; vitesse de circulation de l'air: 0,2 - 0,3 m/s.

La capacité de rétention d'eau de la viande joue également un rôle et dépend de plusieurs facteurs: pH musculaire, muscle considéré, caractéristiques de l'animal (âge, alimentation, génétique, conditions d'abattage et traitements après l'abattage) ainsi que conditions et durée de maturation. À l'intérieur d'une même carcasse, le pouvoir de rétention d'eau peut donc varier d'un morceau à l'autre. Le mode de production des animaux peut exercer lui aussi une influence. Par exemple, dans le cas des animaux nourris à l'herbe, des études ont montré que le pH final plus élevé de la viande qui résulte de ce mode de production augmente sa capacité de rétention de l'eau. De manière générale, la viande des jeunes animaux contient davantage d'eau.

## Pertes d'eau relatives à la congélation

La conservation de la viande par congélation implique des pertes en eau qui sont globalement minimales. Tout d'abord, il y a des pertes par évaporation et par sublimation (lyophilisation) qui représentent généralement 1 % (max. 5 %). Les fluctuations de la température d'entreposage augmentent la formation de givre.

L'exsudation à la décongélation représente en général 1 à 5 % de la masse initiale de la viande. Les exsudats engendrent une perte de nutriments, diminuent l'acceptabilité du produit et représentent un risque car ils constituent un milieu favorable à la multiplication des micro-organismes. Les pertes de

jus dépendent du volume de fluide formé à l'intérieur de la viande et de sa vitesse de migration vers l'extérieur. Elles sont déterminées par le pouvoir de rétention d'eau des protéines ainsi que par la taille et la localisation des cristaux de glace.

Malgré des résultats d'études parfois contradictoires, les vitesses de congélation et de décongélation semblent jouer un rôle dans la formation des exsudats.

Dans le cas d'une congélation lente, les cristaux de glace se forment d'abord dans le liquide extra-cellulaire – qui recueille une partie du liquide intracellulaire durant le processus de maturation – et grossissent progressivement. Cela provoque une dénaturation des protéines et une rupture des membranes cellulaires, débouchant sur une diminution du pouvoir de rétention d'eau de la viande et, partant, davantage d'exsudation.



Les exsudats sont perçus comme un défaut de qualité.

Il semblerait que congeler la viande rapidement permette de limiter la migration de l'eau dans l'espace intercellulaire car la glace se forme en petits cristaux pratiquement partout en même temps à l'intérieur des cellules. En revanche, une congélation extrêmement rapide a tendance à créer des fissures dans les morceaux, ce qui est propice à l'écoulement d'exsudats par la suite.

Il est conseillé de ne pas décongeler trop lentement pour limiter la durée durant laquelle la viande se trouve dans la zone d'instabilité chimique (0 à 5 °C), mais pas trop rapidement non plus car on limiterait la réabsorption d'eau par les cellules. En pratique, pour limiter les pertes par exsudation, il faudrait que la congélation et la décongélation s'effectuent rapidement, à la même vitesse. La pire combinaison est une congélation très rapide et une décongélation lente. Pour certains morceaux, il semblerait que la décongélation au four micro-ondes – une pratique qui n'est pas autorisée par les directives de Bio Suisse – favorise l'exsudation. Toutefois, la méthode de décongélation influence globalement peu les pertes de masse.

Quant à la durée d'entreposage, elle joue également un rôle: la taille des cristaux de glace augmente au cours de la congélation, ce qui provoque davantage de dégâts à la structure cellulaire. Ce phénomène est encore accentué en cas de fluctuations de la température d'entreposage.

## Cuisson

C'est la cuisson qui exerce l'influence la plus importante sur les pertes en eau. Plus elle est longue et intense et plus il





La maturation sur l'os, la méthode traditionnelle, peut engendrer des pertes en eau jusqu'à 5 %. Photos: Christian Hirschi

y a de pertes. À titre d'exemple, une viande poêlée, suivant l'épaisseur, perdra jusqu'à 20 % d'eau alors que la diminution de masse peut dépasser 50 % pour un pot-au-feu. On constate ainsi de grandes différences entre les morceaux. Pour cuire et garder la jutosité d'un morceau en milieu sec, il est conseillé d'opérer une cuisson modérée et rapide en l'exposant à une forte chaleur en tout début de cuisson pour favoriser la formation d'une croûte en surface (coagulation des protéines superficielles).

L'eau contenue dans la viande se répartit en trois catégories: les écoulements de jus (exsudats), l'eau libre (qui reste dans la viande mais qui peut être extraite en y exerçant une contrainte) et l'eau liée aux protéines, qu'il n'est pas possible d'extraire mécaniquement. Durant la première étape de la cuisson, lorsque la viande passe de l'état cru à l'état «bleu», on assiste principalement à une dé-liaison de l'eau: une partie de l'eau liée se transforme en eau libre, ce qui génère des pertes de jus à la cuisson. Lors des étapes suivantes (passage de l'état «bleu» à «bien cuit»), la dé-liaison de l'eau se poursuit à un rythme moins soutenu. Dès lors, les pertes de jus qui augmentent avec l'intensité de la cuisson correspondent majoritairement à l'eau libre du morceau.

À partir d'une température à cœur de 60 °C, il n'y a plus de différences de pertes d'eau entre de la viande congelée et fraîche. En outre, plus les pertes par exsudation sont importantes et moins il y aura de pertes à la cuisson.

### La maturation est une étape importante

C'est la maturation qui permet de transformer le muscle en viande. Au travers de différents processus biochimiques, elle fragmente les protéines du muscle, ce qui entraîne son attendrissement et la formation des précurseurs des arômes et de la saveur de la viande.

Dans les procédés industriels, on mature sous vide les morceaux déjà découpés 48 heures après l'abattage. Cela permet de gagner du temps et de conserver un maximum d'eau dans la viande, d'où l'intérêt commercial de cette méthode.

Dans le processus traditionnel de maturation lente sur l'os, qui dure entre une et trois semaines suivant les espèces ani-

males et les morceaux, les pertes d'eau en chambre froide sont plus importantes et plus difficiles à estimer (jusqu'à 5 % sur des quartiers arrière maturés durant 3 semaines).

Il existe encore d'autres méthodes de maturation (dans des bacs, dans de l'eau minérale, avec adjonction de levures, etc.) qui ont une influence sur les pertes en eau mais surtout sur les caractéristiques organoleptiques de la viande. En résumé, les influences sur les pertes en eau dans la viande sont multiples mais difficilement influençables et la marge de manœuvre est assez étroite. Par ailleurs, ce sont principalement la tendreté, la jutosité et la flaveur de la viande qui font toute sa qualité.

Christian Hirschi



### Les conseils de l'expert à propos de la congélation de la viande



Dr Patrice Francfort  
Médecin vétérinaire  
1346 Les Bioux  
Collaborateur au service extérieur  
SCQ du centre de formation  
ABZ à Spiez

- Ne congeler que de la viande refroidie (0 - 2 °C). La congélation de viande encore chaude après l'abattage va provoquer un effet de contraction des fibres musculaires qui bloquera la maturation et laissera la viande dure.
- Ne congeler que des morceaux emballés, de préférence sous vide, ce qui évitera les brûlures de congélation (lyophilisation) et la perte d'eau.
- Indiquer la date de congélation et la nature du morceau sur les sachets.
- Respecter les durées d'entreposage: env. 4 à 6 mois pour la viande de porc, d'agneau et de veau; 10 à 12 mois pour la viande de bœuf et de poulet.
- Température à -18 °C.

# Jean-Denis Perrochet est le Vigneron Bio de l'année

Jean-Denis Perrochet gère le Domaine de La Maison Carrée à Auvernier NE en biodynamie et avec un certain esprit bourguignon. Il vient d'être nommé Vigneron Bio de l'année 2016.

Le domaine de Jean-Denis Perrochet se trouve à Auvernier, à l'ouest de Neuchâtel. Il ressemble à un labyrinthe enchevêtré qui s'étend sur trois propriétés au centre du village. Les vieux tonneaux et les deux anciennes presses verticales en bois de la Maison Carrée font penser à des pièces de musée, mais on se rend très vite compte que cette machinerie est dans un état impeccable. Jean-Denis Perrochet a en effet constaté que la vinification a beaucoup évolué ces cent dernières années pour permettre aux vignerons de travailler plus rationnellement et plus précisément mais que cela n'a en fin de compte pas beaucoup contribué à améliorer la qualité des vins. Le Vigneron Bio de l'année 2016 est convaincu que les vieilles presses verticales continuent de presser plus précautionneusement que n'importe quelle presse pneumatique high-tech. Et même si les cuves en acier sont plus faciles à nettoyer, les vieilles barriques de chêne conviennent bien mieux qu'elles pour élever les pinots noirs qui ont mûri sur ses sols calcaires.

Ses pinots passent par plusieurs jours de macération à froid avant la fermentation qui se fait avec une partie des rafles. La famille Perrochet a acheté le domaine en 1827, et le patron actuel, Jean-Denis, le gère en sixième génération. Sa philosophie de la vinification a été marquée par ses études d'œnologie à Dijon. Les crus de la Maison Carrée rappellent en effet de manière frappante les grands classiques de Bourgogne par leur finesse délicate et quasiment cristalline.

## Beaucoup de calcaire pour beaucoup d'élégance

Cette finesse provient cependant en grande partie des conditions pédologiques particulières des meilleurs parcelles du domaine. Par exemple, le Pinot Noir Le Lerin vient des plants de vigne de 60 ans qui sont enracinés dans le sol très peu profond sur calcaire blanc de la parcelle du même nom. Par contre, le Pinot Noir Hauterive est issu quant à lui d'un sol argilo-sableux qui repose sur une dalle de calcaire jaune et friable. Comme en Bourgogne, presque toute la surface du vignoble de dix hectares de la famille Perrochet est fortement calcaire, et tous les cépages cultivés sont originaires de Bourgogne – sauf bien sûr le Chasselas. *Susanna Azevedo*



### Troisième Prix du Vin Bio

Le concours du meilleur vin biologique suisse est organisée par la revue «Vinum» sous le patronat de Bio Suisse. Lors de cette troisième édition, un cépage résistant a été distingué dans chacune des deux catégories. Il s'agit pour les vins blancs du Johanniter Grand Cru 2014 du Domaine La Capitaine de Reynald Parmelin à Begnins VD, et pour les rouges du Merlot-Cabernet 2014 du domaine Turmgut de Barbara et Markus Weber à Erlenbach ZH. C'est au total 139 vins bio qui avaient été inscrits par 45 vignerons et vigneronnes. Les 73 vins blancs et les 66 vins rouges ont été dégustés et notés à l'aveugle au cours d'un processus de sélection en deux étapes par la rédaction de Vinum puis par un panel d'œnologues de Suisse allemande et romande qui a désigné les 10 meilleurs vins de chaque catégorie. *saz*

→ [www.vinum.info/bioweinpreis/indexfr.php](http://www.vinum.info/bioweinpreis/indexfr.php)



Alexandre, Jean-Denis et Christine Perrochet. Photo: Hans-Peter Siffert/weinweltfoto.ch



# Les meilleurs vins bio *rouges et blancs*

## Les meilleurs rouges bio



**ZÜRICHSEE AOC  
MERLOT-CABERNET 2014**



**VADUZ AOC  
LE RENDEZ-VOUS 2014**



**GRAUBÜNDEN AOC,  
PINOT NOIR SCADENA  
BARRIQUE 2013**

Producteur	Turmgut Erlenbach Barbara et Markus Weber	Harry Zech Weinbau Harry Zech	Clavadetscher Roman Clavadetscher
Localité	Meilen ZH	Schaanwald FL	Malans GR
Points	17,3	17,3	17,1
Caractère	Complexe, équilibré, profond.	Fruits mûrs, très épicé, tannins robustes, notes éthérées en finale.	Équilibré, puissant et doté d'une très belle structure des tannins.

## Les meilleurs blancs bio



**LA CÔTE AOC  
JOHANNITER GRAND CRU  
2014**



**LUZERN AOC  
SOLARIS BARRIQUE  
2014**



**VALAIS AOC  
FINITO 2013**

Photos: Vinum

Producteur	Domaine La Capitaine Reynald Parmelin	Weingut Sitenrain Nora Breitschmid	Domaine de Mythopia Romaine et Hans-Peter Schmidt
Localité	Begnins VD	Meggen LU	Arbaz VS
Points	16,8	16,7	16,6
Caractère	Couleur et nez intenses avec des arômes exotiques, floraux et épicés.	Corsé avec des réminiscences de miel de forêt et de beurre, des arômes de fruits mûrs et d'agrumes ainsi que des nuances de plantes des prairies.	Arôme oxydatif de noix avec notes d'orange, de pelure de pomme, de fruits confits et de thé avec une finale salée et minérale.



Le marché hebdomadaire est un lieu privilégié pour acheter des produits régionaux.

## Produits régionaux: Très appréciés mais pas forcément durables

«La régionalité est le nouveau bio», voilà qui décrit bien une nouvelle tendance de consommation. Une étude montre que le régional est plus apprécié que le bio. Mais il n'est pas forcément durable.

Il est bien connu que les consommatrices et les consommateurs réfléchis s'intéressent non seulement aux produits bio mais aussi aux produits régionaux. C'est ce que confirme notamment un sondage de consommateurs effectué par l'entreprise de consulting A.T. Kearney. Cette enquête arrive à la conclusion que la régionalité motive davantage d'achats que la production biologique. Plus de mille personnes ont été interrogées en Suisse, en Allemagne et en Autriche. L'étude montre qu'elles portent une attention particulière à la provenance régionale surtout pour les œufs, les légumes, les fruits, la viande et les produits laitiers.

### «Régionalité» pas définitivement définie

Mais qu'est-ce qu'on entend réellement par régionalité? Les idées à ce sujet sont assez individuelles: pour les uns la région va jusqu'à la prochaine vallée, d'autres entendent par là le canton, d'autres encore la conçoivent nettement plus vaste. L'étude déjà citée montre aussi quelques spécificités nationales: si les Suisses ont tendance à considérer les cantons comme régions, pour les Autrichiens ce sera plutôt l'ensemble

du territoire de leur pays. Contrairement à celle de «bio», la notion de «régional» n'est pas définie par la loi et donc pas protégée. L'interprétation de ce qu'il faut comprendre par régional diffère donc aussi pour les différents labels régionaux suisses. Tous les grands distributeurs suisses vantent des produits avec leurs propres marques régionales qui ont toutes des exigences différentes. Et il y a en plus de nombreux labels qui se rapportent à certaines régions de Suisse.

### Normes communes pour les marques régionales

L'Association suisse des produits régionaux, qui a été créée en 2015 par les organisations suprarégionales «Alpinavera», «Culinarium», «Das Beste der Region» et «Pays romand – pays gourmand», qui travaillent ensemble depuis 2007, se préoccupe de définir des directives plus uniformes et plus claires. Les mêmes exigences sont maintenant valables pour ces organisations. Elles définissent par exemple que, pour les produits constitués de plusieurs composants, 80 pourcents des ingrédients et 100 pourcents de l'ingrédient principal doivent provenir de la région. Le respect de ces directives est contrôlé par des organismes indépendants, explique la directrice de l'association Maria Sutter.

«Nous sommes actuellement en train de développer un label national pour mieux identifier les labels. Les marques régionales qui font partie de nos organisations et qui respectent les exigences pourront l'utiliser», explique-t-elle encore. Ce label sera probablement apposé sur les premiers produits en 2017. Les directives stipulent que chaque label régional doit



# Regionales Produkt



Les produits régionaux préférés sont les fruits, les légumes, les œufs, la viande et les produits laitiers. Photos: Theresa Rebolz

définir clairement les frontières de sa région, mais elles ne prévoient pas de définition commune de ce qu'il faut entendre par région.

### L'achat des produits régionaux doit être réfléchi

Jan Landert, expert de la durabilité au FiBL, fait remarquer que la consommation de denrées alimentaires régionales n'est pas forcément durable en soi. «Pour que l'achat de produits régionaux soit sensé, il est par exemple important de tenir compte de la consommation d'énergie et donc de la saisonnalité», dit-il en citant l'exemple négatif des légumes provenant de la région mais produits hors saison dans des serres chauffées avec des énergies fossiles.

### Le système de production est important

En plus de la régionalité, la durabilité comprend différents aspects importants qui dépendent du type d'agriculture pra-

tiqué, par exemple en ce qui concerne l'utilisation d'intrants externes ou le bien-être des animaux: «Une combinaison de régionalité, de saisonnalité et de production bio est le meilleur choix du point de vue de la durabilité», affirme Landert. Et cela dépend aussi toujours de quels produits on parle. Par exemple, une alimentation riche en viande et donc gourmande en ressources n'est pas particulièrement durable – même si la viande provient de la région.

### La régionalité dans le monde globalisé

Landert signale encore que la régionalité est un thème très complexe: «Prenons par exemple des bovins engraisés dans la région avec des concentrés venant du Brésil. La viande de ces bovins est-elle réellement un produit régional?» Une réflexion aussi importante qu'intéressante qui peut être transposée à de nombreux autres produits issus de notre monde globalisé. Theresa Rebolz

### Le FiBL mène en ville de Freiburg (DE) un projet de recherche sur l'approvisionnement alimentaire régional

Bien que de plus en plus de villes s'intéressent à l'alimentation et à l'approvisionnement durables de leurs citoyens, il n'y avait jusqu'ici pas de chiffres précis sur l'approvisionnement des villes avec des produits régionaux. Un projet de recherche du FiBL a maintenant calculé combien de denrées alimentaires consommées à Freiburg-im-Breisgau proviennent de la région. La région a été définie comme l'arrondissement de Freiburg, que ses 10 000 kilomètres carrés rendent aussi grand que le quart de la Suisse. «Nous

avons découvert que la proportion de denrées alimentaires régionales se situe autour de 20 pourcents», explique Heidrun Moschitz du FiBL. Les chiffres varient cependant beaucoup selon les produits. La viande de bœuf, qui vient loin en tête avec une proportion régionale de 80 pourcents, est suivie par le lait avec 70 pourcents. La viande de porc ne provient qu'à 7 pourcents de la région, et ce chiffre est de 13 pourcents pour les légumes. «Ces différences dépendent des branches de production typiques d'une région ainsi que de l'histoire du développe-

ment de la production et de la distribution», explique Moschitz avant d'ajouter que, même en exploitant mieux le potentiel, un approvisionnement 100 pourcents régional ne serait donc possible que pour certains produits – par exemple le lait et les produits laitiers. Comme Landert, Moschitz signale lui aussi que la régionalité n'est pas forcément le critère de durabilité le plus important et que les systèmes de production jouent aussi un très grand rôle. *tre*

→ [www.fibl.org](http://www.fibl.org) > Thèmes > Régions urbaines



# Récolter des légumes – *mais aussi des graines*





## C'est une tradition presque oubliée de l'agriculture biologique: Recultiver les semences de son propre jardin et sélectionner ses propres variétés paysannes.

«Vous ne devriez pas manger la plus belle salade», dit le spécialiste des semences et directeur de Sativa Rheinau AG Amadeus Zschunke, «vous devriez la laisser monter à graine.» Si on veut récolter des graines et les ressemer l'année suivante, c'est pour avoir de belles salades. La sélection est la première étape pour multiplier soi-même des légumes ou des fleurs. On ne récolte que les graines des plantes avec les meilleures caractéristiques comme par exemple la résistance à la montée en graine, la robustesse, le goût. «On peut ainsi sélectionner au fil des ans ses propres variétés idéalement adaptées aux conditions locales», complète Nicole Egloff de ProSpecieRara.

### Produire et récolter des semences

Contrairement aux espèces allogames, les autogames se reproduisent facilement elles-mêmes. «L'autoreproduction des légumineuses comme les haricots nains et à perche, les pois et les pois mange-tout marche quasiment toujours», affirme le sélectionneur Tulipan Zollinger de Semence Bio Zollinger aux Évouettes VS. «Il suffit de laisser mûrir quelques cosses de quelques plantes et de les récolter dès qu'elles sont sèches.» Les tomates aussi sont faciles à multiplier soi-même: on prend des tomates mûres, on sépare les graines de la chair puis on les fait sécher. «C'est aussi possible avec les poivrons et les piments même s'ils ne sont pas de purs autogames et qu'il peut parfois y avoir des croisements», explique Amadeus Zschunke.

### Toute ne marche pas forcément toujours aussi bien

Tulipan Zollinger déconseille de remultiplier soi-même des cucurbitacées sans pollinisation manuelle et dispositif d'isolement. «Les croisements peuvent provoquer la formation de cucurbitacines, des toxines au goût très amer dont la consommation peut être mortelle», avertit-il. Il suffit pour cela d'une seule courge ornementale dans un rayon de 800 mètres!

Tous les légumes ne peuvent pas être remultipliés puisque les graines des hybrides F1 et des plants greffés ne redonnent pas les mêmes plantes. «Il faut choisir des variétés stables si on veut produire soi-même des semences», explique Nicole Egloff. Et cela n'est de loin pas toujours mentionné sur les sachets de semences. Contrairement à celles de ProSpecieRara, toutes les variétés bio ne sont pas forcément reproductibles.

### Récolter, sécher et nettoyer – puis conserver à l'abri des parasites

Les graines mûres de légumes et de fleurs sont ramenées à la maison ou à la grange pour les faire sécher. «Le mieux est de couper toute la plante et de la poser sur une bâche», conseille Zschunke. Ensuite on décortique les haricots, frappe les têtes de tournesol ou de pavot pour en faire tomber les graines ou on bat les graines de salade à l'aide d'un rouleau à pâte. Pour séparer les graines de la balle, on peut se servir d'un tamis ou trier le tout à la main. Les graines de haricots et de salades devraient ensuite être mises dans un sachet à fermeture zip et congelées pendant une à deux semaines pour tuer les parasites comme les larves de bruche du haricot ou les acariens. Pour stocker les graines au sec, les mettre ensuite dans une enveloppe ou un bocal à fermeture à vis.

### Transmettre des semences est autorisé en Suisse

«La législation suisse autorise depuis 2009 de remettre à d'autres personnes des quantités limitées de semences de variété dites de niche», informe Egloff de ProSpecieRara. Multiplier et perfectionner les semences librement remultipliables est aussi un acte politique qui crée des espaces de liberté à l'égard des multinationales de l'agrochimie. Et en plus on préserve d'anciennes connaissances et traditions. *Petra Schwinghammer* •

Les légumineuses, comme ce pois Blauwschokker, peuvent être cultivées sans problème à côté d'autres légumineuses puisqu'elles sont autogames et ne se croisent pas avec d'autres. *Photo: psh*



### Guide des semences potagères

Ce livre intitulé «Semences potagères – Le manuel pour les produire soi-même» fournit une introduction détaillée sur la fécondation, la sélection, la récolte des semences et leur préparation. Il y a ensuite un véritable ouvrage de référence structuré selon les espèces cultivées avec des instructions pour chaque sorte de légume. Une riche bibliographie et des adresses pour les commandes spécialisées complètent cet ouvrage de 424 pages. *psh*

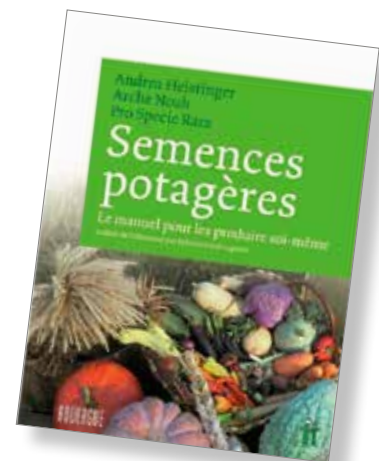
→ Données techniques:

Éditeurs: Pro Specie Rara et Arche Noah

Auteure: Andrea Heisteringer

Édition: Éditions du Rouergue, avril 2015

ISBN: 978-2-8126-0864-3



### Cours pour faire des semences

ProSpecieRara propose, entre autre en collaboration avec Sativa, des cours de multiplication des semences aussi bien pour les débutants que pour les producteurs de semences. *psh*

→ Plus d'infos sur [www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)

### Instructions sur Internet

Des vidéos introductives sur la production des semences se trouvent sur Internet.

→ [www.youtube.com](http://www.youtube.com) > Mots-clés de recherche: «produire des semences»

# «Farmy mise sur deux marchés en pleine progression: Online et Bio»

Pour son shop en ligne Farmy, Roman Hartmann mise sur les produits bio et se positionne sur le marché national.

**Comment l'idée de Farmy est-elle née?**

**Roman Hartmann:** Tobias Schubert et moi voulions développer quelque chose avec quoi nous pourrions fortement nous identifier en tant qu'experts du e-commerce. L'idée est que chacun puisse acheter des produits à la fois bons et frais directement à la ferme indépendamment du moment et du lieu. Ces valeurs sont aussi importantes pour nous en privé.

**Quelles sont vos chances sur le grand marché numérique?**

Nous voulons devenir «LE magasin fermier en ligne de Suisse».

**Mais vous n'êtes pas vraiment un magasin fermier.**

Nous avons simplement transposé sur Internet le magasin fer-

*«Ceux qui font de la vente directe feraient bien de proposer leurs produits aussi en ligne.»*

*Roman Hartmann*

mier traditionnel. Tous les Suisses doivent atterrir chez Farmy quand ils veulent acheter en ligne des produits fermiers. Des études montrent que la proportion de denrées alimentaires vendues en ligne va passer de 1,8 % à 10 % d'ici 2020. Nous misons donc sur deux marchés en pleine croissance: l'«éthiquement correct» et le marché en ligne.

**Savons-nous saisir les chances du monde numérique?**

Le commerce alimentaire en ligne est très dynamique. Six milliards de dollars ont été investis dans ce secteur dans le monde en 2015. Ceux qui font de la vente directe feraient bien de proposer leurs produits aussi en ligne. Peu l'ont déjà compris.

**Cherchez-vous des fournisseurs? Pour quels produits?**

Nous développons le secteur des produits secs et des boissons. Et nous sommes toujours intéressés par les spécialités.

**Et pourquoi un producteur devrait-il vous livrer à vous?**

Par rapport à leur magasin à la ferme, ceux qui font de la vente directe atteignent un bien plus grand nombre de clients. Or acheter en direct est souvent un défi logistique pour ces derniers: Il faut beaucoup de temps pour aller d'abord chez son boulanger, puis chez son paysan et enfin chez son boucher. Farmy propose plus de 2000 produits au même endroit.

**Quelles conditions offrez-vous aux producteurs?**

Nous négocions individuellement les conditions et les solutions avec chacun. Le producteur doit être en mesure de pré-



Roman Hartmann, cofondateur de Farmy, vend en ligne des produits bio et régionaux. Photo: m.à.d.

parer chaque jour – sauf le week-end – la commande qu'il reçoit pendant la nuit. Les produits doivent être à 10 heures du matin chez nous à Altstetten ZH où nous les emballons à la main pour les livrer le même jour afin qu'ils soient le plus frais possible et pour éviter le gaspillage de nourriture. Cela signifie donc que tous les produits doivent toujours être disponibles.

**Quelle est chez vous la proportion du chiffre d'affaires des produits bio, et quelle relation avez-vous avec le bio?**

Cette proportion est de 80 %. Nous avons commencé comme plateforme purement bio puis nous avons complété l'assortiment avec d'autres produits artisanaux excellents.

**Votre présence publicitaire est très claire, mais quelle stratégie suivez-vous pour la communication?**

Nous voulons atteindre tous les Suisses et convaincre le plus possible de ménages d'acheter chaque semaine.

**Vous êtes un nouvel acteur financièrement puissant, mais le secteur bio est sceptique à l'égard de votre conviction bio.**

Nous gérons farmy.ch par authentique conviction personnelle. Nos clients apprécient que tout cela ne soit qu'à un clic de chez eux. Leurs réactions sont positives... mais le secteur bio accueille toujours les nouveaux acteurs avec scepticisme.

**Les start-ups sont toujours risquées, qui vous finance?**

Nos investisseurs reçoivent des participations. Après trois étapes de financement, nos bases financières sont solides. Il est vrai que le risque est élevé et qu'il faut avoir du souffle, une bonne stratégie et la conscience qu'on ne va pas atteindre la rentabilité avant plusieurs années, mais nous sommes en bonne voie puisque nous avons une progression mensuelle de 25 % depuis notre lancement en 2014. *Stephan Jaun*



## Tournesol au lieu de soja pour les œufs M-Bio

Migros Ostschweiz vend depuis l'automne 2015 des œufs bio produits sans soja provenant d'un projet incluant Lüchinger + Schmid AG, Alb. Lehmann Biofutter AG et plusieurs producteurs. L'apport en protéines est assuré par du tourteau de tournesol. Selon un communiqué daté du 6 juin, la Migros veut généraliser cette alimentation pour tous les œufs bio qu'elle vend en Suisse d'ici fin 2017. Le tourteau de tournesol est un sous-produit de l'extraction de l'huile. Ce nouvel aliment ne modifie pas les performances de ponte mais il est plus cher. Le prix payé par les consommateurs pour une boîte de six œufs augmente donc de 10 centimes. *sj*



## L'abattage au pâturage est enfin légal

Tous les agriculteurs peuvent maintenant demander une autorisation cantonale pour l'abattage au pâturage. Cette méthode offre dès maintenant la possibilité d'abattre des bovins sans stress ni longs transports jusqu'à l'abattoir. «L'abattage au pâturage est enfin autorisé par la loi en Suisse», se réjouit l'agriculteur Nils Müller du domaine «Zur Chalte Hose». Nous avons ainsi complètement atteint notre but de permettre à nos animaux de mourir là où ils sont venus au monde.» Au cours de toutes ces années de bras de fer avec les autorités, Nils Müller a été soutenu par Eric Meili, vulgarisateur du FiBL pour la production animale. Ce projet sur l'abattage au pâturage a été financé par l'organisation de protection des animaux «Quatre Pattes».

Le FiBL a mesuré les paramètres sanguins pendant la phase pilote. Les teneurs en lactates confirment que les facteurs de stress *pre mortem* sont extrêmement bas lors de l'abattage au pâturage. Cela a été confirmé dans deux fermes allemandes par une thèse de doctorat faite à l'université de Kassel –



là aussi pour des bêtes qui étaient entourées de congénères de leur troupeau au moment du tir. La viande présente en outre grâce à l'abattage au pâturage de meilleures valeurs pour les paramètres de tendreté, de couleur et de capacité de rétention de l'eau. *fra*

→ [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) >Élevages  
>Bovins >Engraissement au pâturage  
>L'abattage au pâturage

## Le «Guide de la biodiversité» est très demandé

Comment faire pour créer sur un domaine agricole davantage d'habitats pour les espèces animales et végétales rares tout en favorisant la production de denrées alimentaires? Le FiBL et la Station ornithologique suisse clarifient ces questions dans le nouveau guide «La biodiversité sur l'exploitation agricole». Avec succès semble-t-il puisque

les 9500 exemplaires de la première édition sont bientôt épuisés. D'une part Bio Suisse en envoie un exemplaire à tous les producteurs Bourgeois, et d'autre part nous avons reçu en peu de temps plus de 1000 commandes de la part de producteurs IP-Suisse. Ce guide convient aussi pour l'enseignement agricole, où il y a encore un grand

potentiel dans le domaine de la communication sur l'importance de la biodiversité. Alois Blum, du centre de formation de Schüpheim, a ainsi pu dire lors de la conférence de presse: «Ce n'est pas seulement un bon ouvrage de référence pour les producteurs et les vulgarisateurs, c'est un livre qui convient aussi très bien pour l'enseignement dans la formation agricole de base et continue.» La plateforme [agri-biodiv.ch](http://agri-biodiv.ch) fournit des informations sur la planification, la réalisation et la communication des mesures de biodiversité ainsi que des tutoriels et les chiffres les plus actuels sur les contributions financières, et le site [bio-diversitaet.ch](http://bio-diversitaet.ch) fournit aussi des informations et le Check-up Biodiversité nécessaire pour le contrôle bio. *fra*

Le guide de la biodiversité:  
→ [www.fibl.ch](http://www.fibl.ch) >Shop >Français >Mot-clé:  
Biodiversité

Informations supplémentaires:  
→ [www.agri-biodiv.ch/fr](http://www.agri-biodiv.ch/fr)  
→ [www.bio-diversitaet.ch/fr](http://www.bio-diversitaet.ch/fr)



Bandes florales près d'un maïs - une des mesures décrites dans le livre. Photo: Markus Jenny

## Questions

*Les emballages en plastique utilisés pour les produits bio par les grands distributeurs me dérangent. Pourquoi les produits bio ne sont pas vendus en vrac comme au marché, et n'y a-t-il pas de solutions plus écologiques?*

Si les supermarchés ont l'obligation d'emballer les produits bio pour qu'ils ne soient pas confondus avec des produits non biologiques, aucun emballage spécifique n'est obligatoire dans les magasins fermiers, dans les magasins bio et sur les stands de marché. Il n'y est par contre pas permis de vendre en même temps les mêmes produits en qualité Bourgeon et non bio (p. ex. tomates bio et non bio). Les produits non bio ne peuvent alors être vendus qu'en plus de produits biologiques différents (p. ex. poivrons non bio et tomates bio).

Les écobilans montrent que les emballages les plus écologiques pour les légumes sont les fines feuilles en plastique – seules ou en combinaison avec une barquette en plastique. Quand c'est possible, p. ex. pour les pommes, on peut aussi utiliser des petits autocollants pour les produits Bourgeon non emballés. Notons encore que les emballages protègent aussi les produits et diminuent donc les déchets alimentaires. Quand on examine l'ensemble de la pollution, les emballages ne représentent que 2 à 6 %. La production des denrées alimentaires est beaucoup plus importante, et l'environnement est nettement moins pollué par l'agriculture biologique que par la production conventionnelle.

*Karin Nowack et Petra Schwinghammer, Bio Suisse*



Est-ce que les consommateurs vous posent parfois des questions auxquelles vous ne pouvez pas toujours répondre au pied levé? Alors écrivez-nous à [konsumentenfragen@bio-suisse.ch](mailto:konsumentenfragen@bio-suisse.ch), nous répondrons volontiers à vos questions.

## «Je ne peux vendre que ce que je connais»

Ceux qui peuvent expliquer leurs produits aux clients bio intéressés ont un avantage. Felix Hug, le directeur de la société Somona, en est convaincu. Voilà 60 ans que Somona fournit des denrées alimentaires biologiques et des cosmétiques naturels aux magasins biologiques suisses. La dernière foire maison datant de dix ans, il était de nouveau temps de rassembler les partenaires du commerce biologique spécialisé sous son toit. Pour Brigitte Brunner de Biofarm, un partenaire de longue date de Somona, un tel rassemblement offre aussi des possibilités idéales de clarifier des questions importantes. «Les grandes marges pratiquées sur les produits suisses sont très critiquées», dit-elle. Et de continuer: «J'explique alors les hautes exigences de qualité qui jonchent la route qui va de la production agricole au produit fini vendu dans le commerce spécialisé. Ça fait toujours réfléchir aux contraintes de la réalité.»

*Sabine Lubow*

## Paysans soutenus par un fonds pour les sols

La Fondation Trigon a créé un nouveau fonds pour soutenir les efforts des paysans bio pour conserver la fertilité de leurs sols. Ce projet provisoirement prévu pour trois ans doit concerner



1000 hectares dans la grande région qui entoure le Lac de Constance. Le fonds finance aussi bien certaines méthodes agricoles avec une contribution de 280.– Fr./ha que des travaux d'experts et des formations continues dans ce domaine. *sj*

→ [www.bodenfruchtbarkeit.bio](http://www.bodenfruchtbarkeit.bio)

# 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](mailto:publicite@bioactualites.ch)  
tél. 062 865 72 72

## Bourse Bio

Vous trouverez sur [www.boursebio.ch](http://www.boursebio.ch) de nombreuses autres annonces concernant l'agriculture biologique, et vous pouvez aussi y mettre gratuitement des annonces.

## CHERCHE

Recherchons pour un nouveau projet de transformation de lait et de commercialisation de divers produits laitiers: un(e) Fromager(ère).

- Œuvrer dans la recherche de produits innovants
- Participer à un projet audacieux
- Sensibilité aux produits bio
- Capable de diriger une petite équipe de travail
- Au bénéfice d'un certificat de technologue en industrie laitière ou formation équivalente

Offre à l'adresse:

[biogabc@bluewin.ch](mailto:biogabc@bluewin.ch)

## OFFRE

Possibilités publicitaires gratuites pour la vente directe, l'agriculture contractuelle, les abonnements bio, les magasins bio, les trucs écologiques:

L'association BioConsommActeurs, bientôt 3000 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](mailto:info@bioconsommacteurs.ch)

[www.bioconsommacteurs.ch](http://www.bioconsommacteurs.ch)



# Diminution des antibiotiques: *Faut-il encore d'autres dispositions?*

La question de la diminution des antibiotiques préoccupe les éleveurs bio. Est-ce que Bio Suisse est sur la bonne voie avec sa nouvelle directive? Deux voix de la base paysanne de Bio Suisse s'expriment sur ce sujet sensible.

**«Il faut un plan décennal et une commission qui assure sa réalisation»**

*Les délais d'attente ont été doublés pour la plupart des médicaments peu après le tournant du millénaire. Et on a également introduit l'obligation de faire une analyse bactériologique du lait avant d'utiliser des tubes de tarissement. Ces mesures créent – même si elle faible – une incitation économique à utiliser davantage les thérapies alternatives. Moi aussi j'ai agi comme ça dans ma ferme. Puis il ne s'est plus rien passé pendant des années, et ce n'est que tout récemment que les antibiotiques dits de réserve ont été interdits pour les premiers traitements des animaux de l'agriculture biologique.*

*Cela ne suffit pas – il faut une stratégie à plus long terme. Il faut d'urgence un plan décennal avec pour objectif de diminuer les quantités d'antibiotiques de 80 à 95 pourcents selon les catégories animales. Les deux à trois premières années doivent être utilisées pour une formation de base et continue approfondie des paysans et des vétérinaires. Les sept à huit années suivantes devraient être consacrées à la mise en œuvre des thérapies alternatives. Il sera judicieux de créer une commission étendue composée des représentants des cercles suivants: Bio Suisse, des agriculteurs et des vétérinaires très expérimentés dans les thérapies alternatives, et un ou deux paysans bio très critiques à leur égard. Les offres actuelles de conseils, c.-à-d. le service téléphonique de Kometian et les rencontres ProBétail de Bio Suisse, serviront de base pour faire circuler le savoir-faire nécessaire et l'utiliser dans les fermes.*

*Et qu'est-ce que les paysans bio vont en retirer? D'abord une diminution des frais de vétérinaire de jusqu'à 50 pourcents en sept à huit ans et une augmentation du prix des produits comme on peut déjà quelquefois en obtenir pour le*



*lait et la viande – mais aussi un important gain en terme d'image dans la société. Sans compter que, en cas d'accord de libre-échange pour les denrées alimentaires, les produits animaux seraient pratiquement inattaquables.*

Heini Elliker,  
Frauenfeld TG

**«Les effets de la nouvelle directive seront de toute façon bientôt dépassés»**

*Pour parler tout de suite d'un point positif: Le nouveau règlement de Bio Suisse a réussi à créer la discussion sur un thème aussi délicat qu'urgent. Tous les producteurs et productrices Bourgeon devront en effet se préoccuper de la question des antibiotiques et de la problématique des résistances qui en découle au plus tard lors du premier contrôle bio après l'entrée en vigueur du règlement.*

*Bio Jura s'était malgré tout opposée à ce règlement: Un problème aussi complexe ne peut pas être résolu par des modifications du Cahier des charges. Il y aurait eu à notre avis des manières plus efficaces et plus imaginatives de s'attaquer à ce thème que de recourir à l'introduction de nouvelles règles complexes qui débouchent forcément sur nouveau point de contrôle compliqué. Nous aurions de loin préféré une campagne de sensibilisation comprenant en tout cas des cours obligatoires et, avant toute chose, l'implication des vétérinaires puisque ce sont les personnes qui portent les principales responsabilités. Dommage donc que l'adoption de ce règlement ait validé le choix d'une mesure quasiment populiste qui est certes facile à communiquer dans les médias mais qui n'aura en fait que peu d'effets.*

*Une chose est sûre: La problématique des résistances n'est pas purement bio mais un problème qui doit être réglé au niveau suisse – et même au niveau mondial – en collaboration avec tous les acteurs en présence. C'est bien pour cette raison que la Confédération a rédigé un document stratégique (voir le lien ci-après) dont les mesures déploieront des effets qui dépasseront sans doute bientôt celles de notre nouveau règlement bio.*

*Nous espérons maintenant que Bio Suisse, en sa qualité de force progressiste de l'agriculture, va continuer de s'investir politiquement au niveau fédéral pour accélérer la mise en œuvre de cette stratégie. Dans le but que de réels progrès puissent – enfin – être réalisés.*



Selina Droz,  
Les Écorcheresses BE

Stratégie nationale contre la résistance aux antibiotiques  
→ [www.ofsp.admin.ch](http://www.ofsp.admin.ch) > Thèmes > Maladies et médecine  
> Résistance aux antibiotiques

# Grand Prix Bio Suisse: *On cherche des projets bio novateurs*

Vous êtes un producteur ou un transformateur bio suisse et vous pouvez présenter quelque chose de particulièrement novateur? Alors annoncez-vous pour le Grand Prix Bio Suisse.

Vous avez réussi le lancement d'un projet bio novateur? Modifié une machine pour simplifier les grandes cultures bio? Réussi la mise sur le marché d'un produit novateur? Essayé une culture jusqu'alors inconnue ici? Alors ceci vous concerne au plus haut point: Annoncez-vous pour le Grand Prix Bio Suisse. Notre Fédération veut que ce prix d'encouragement soutienne des personnes dont les prestations novatrices et durables contribuent à ramener l'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature.

## Le bio doit encore améliorer son ancrage sociétal

Ce sont les projets qui servent à la poursuite du développement de l'agriculture et de la transformation biologiques dans notre société qui ont les meilleures chances, mais les projets qui regroupent et font progresser le tourisme et l'agriculture biologique peuvent aussi être déposés.

## Distinction d'un système qui ménage les sols

L'année passée, ce prix a été attribué aux producteurs Bourgeon Iris et Bernhard Hänni, de Noflen BE, qui cultivent leurs terres sans les labourer. Les traces de passage restent toujours enherbées et clairement séparées des surfaces cultivées, ce qui permet de diminuer les coûts et d'améliorer la santé du sol. *Stephan Jaun*



Le Grand Prix Bio Suisse avait été attribué en 2015 à un système agricole qui ménage les sols. *Photo: m.à.d.*



## Un prix doté de 10 000 francs

Le délai d'inscription pour le «Grand Prix Bio Suisse» court jusqu'au 31 août 2016. Une brève description du projet et de ses répercussions (1 page A4) suffit pour le dossier d'inscription. Joindre des photos aide le jury à mieux comprendre le projet. Les projets peuvent être annoncés à l'adresse ci-dessous. *sja*

Bio Suisse, Lukas Inderfurth, Responsable du service médias, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel  
→ [lukas.inderfurth@bio-suisse.ch](mailto:lukas.inderfurth@bio-suisse.ch)

→ [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > À notre sujet  
> Grand Prix Bio Suisse

# Les poussins mâles *ne devraient plus être mis à mort*

Les frères des poules pondeuses sont tués parce qu'ils ne conviennent pas pour l'engraissement. Ça doit changer.

«Bio Suisse recherche pour la question des poussins une solution à long terme et éthiquement, écologiquement et économiquement satisfaisante», dit le porte-parole de Bio Suisse Lukas Inderfurth. Voilà pourquoi Bio Suisse est en train de chercher une solution en impliquant toute la branche – agriculteurs, couvoirs et marchands d'œufs. Le problème est qu'il y a une centaine d'années que la sélection s'occupe d'un côté

des poules pondeuses et de l'autre des poulets de chair. Les mâles des lignées de ponte actuelles consomment environ 50 pourcents d'aliments de plus, ce qui est en contradiction avec l'économie des ressources. Et on manque de races de poules à deux fins réellement performantes à la fois pour les œufs et la viande. La Coop a quand même lancé en 2014 un projet avec des poules à deux fins. Une autre solution serait de déterminer très tôt le sexe des œufs, mais une mise en pratique semble encore plus lointaine. L'agriculture biologique autrichienne veut pouvoir engraisser les frères des poules pondeuses au lieu de les tuer. Bio Suisse vise aussi à supprimer la mise à mort des poussins mâles d'ici 2019. *sja*



## Une coexistence à titre de réserve?

Le Conseil fédéral a transmis le 29 juin son message sur la prolongation jusqu'en 2021 du moratoire sur les OGM. Et en même temps il veut élaborer une réglementation pour la coexistence avec les OGM. Bio Suisse salue bien sûr la décision de prolonger le moratoire, mais on ne voit vraiment aucune nécessité de définir à titre de réserve des règles pour une coexistence. «Le Conseil fédéral doit redécoupler ces deux orientations», exige Martin Bossard, le responsable des affaires politique de Bio Suisse.

La Suisse connaît depuis 2005 un moratoire sur les OGM dans l'agriculture qui avait été prolongé jusqu'en 2017 par le Parlement. La Suisse est aussi le seul pays d'Europe à renoncer aux importations d'aliments fourragers transgéniques et à inscrire la production exempte d'OGM dans une «charte de qualité». «Ce positionnement commercial unique en son genre serait anéanti d'un seul coup par l'édiction d'une réglementation sur la coexistence», avertit Martin Bossard. Une législation «en réserve» pour une coexistence ne serait rien d'autre qu'un poids mort bureaucratique et irait à l'encontre de la volonté de la branche. *sja*

## Davantage de bio pour moins de pesticides

Une multitude de résidus de pesticides se trouvent – souvent en concentrations alarmantes – dans les eaux, dans la nourriture et dans les corps humains. Une partie de ces produits est actuellement sous le feu de la critique. Les néonicotinoïdes font mourir les abeilles et ont été interdits jusqu'à nouvel ordre, le fuopyrame a estropié des vignes et le renouvellement par l'UE de l'autorisation du glyphosate, le pesticide le plus vendu, n'est que provisoire parce qu'il est probablement cancérigène pour l'homme. Sans compter l'interdiction de certains de ses adjuvants de formulation.

Au lieu de ce «Plan d'action visant à la réduction des risques» et de ses petits pas, Bio Suisse exige un plan à moyen terme pour sortir de la chimie dans l'agriculture. Ce plan devra comprendre non seulement un renforcement de l'encouragement des méthodes de production qui utilisent pas ou peu

## Nouveaux champions

Bio Suisse a organisé le 26 juin son Championnat Bio à la Ferme sur le domaine Bourgeon «Schüpfenried» à Uettiligen BE. C'est le team «El Maestro» d'Uettiligen qui a gagné le titre par équipes, et le titre en solo est revenu à un collaborateur du domaine Eichhof à Spins BE. Plus de 160 personnes ont participé à ce championnat ouvert à tous dont cette troisième édition a rajouté au désherbage des disciplines comme la traite, le slalom entre balles de foin, une slackline entre deux pommiers et un quiz de devinettes bio. *sja*

## Décès d'un pionnier bio

Un pionnier de la viti-viniculture biodynamique a été arraché à la vie à 69 ans lors d'un tragique accident de travail survenu le 10 juin. Jacques Granges, qui cultivait avec sa femme Marion le Domaine de Beudon à Fully VS, avait reçu en 2012 le Prix du Climat de Bio Suisse. La protection des ressources était un des buts de son travail, l'autre étant de produire des vins délicieux. Tout dernièrement, sa Petite Arvine AOC Valais 2014 était sortie au neuvième rang avec 6,5 points lors du Concours du Vin Bio Suisse 2016. *sja*

de pesticides, mais aussi davantage de moyens pour la recherche, la vulgarisation et la sélection biologiques.

Pendant la période qui mènera vers cette sortie, il sera absolument nécessaire de contrôler strictement l'utilisation des pesticides de synthèse et de les rendre plus chers avec des taxes d'incitation. Leur utilisation devra respecter des distances de protection le long des parcelles bio, des zones d'habitation et des surfaces naturelles, ce qui n'est actuellement obligatoire que pour les traitements par hélicoptère. La procédure d'homologation devra être plus stricte et transférée à une autorité neutre – et les données fournies pour ces procédures devront être publiées pour qu'elles puissent être vérifiées. *comm.*

→ [www.ofag.admin.ch](http://www.ofag.admin.ch) >Thèmes >Moyens de production >Produits phytosanitaires >Plan d'action visant ...

## Jubilé: Le Bourgeon Bio Gourmet a 10 ans

Bio Suisse distingue chaque année des produits Bourgeon qui remplissent les plus hautes exigences gustatives. Les meilleurs produits des catégories qui reviennent tous les trois ans sont distingués par un jury de professionnels de



Bio Suisse a présenté les meilleurs produits Bourgeon de ces dix ans lors du Bio Marché.

l'analyse sensorielle et reçoivent le label complémentaire Bourgeon Bio Gourmet. Bio Suisse a présenté chaque année depuis 2006 les résultats du concours au Bio Marché de Zofingue. Vu que les produits sont maintenant primés en novembre, Bio Suisse a profité du Bio Marché 2016 pour présenter du 17 au 19 juin les distinctions spéciales Bourgeon Bio Gourmet de ces dix dernières années.

Le nombre de produits primés et leur présence dans les médias augmentent d'année en année. L'année passée, pas moins de 43 distinctions Bourgeon Bio Gourmet et 7 distinctions spéciales ont été attribuées.

Un jury indépendant de spécialistes et de grands cuisiniers placés sous la direction de l'expert en analyse sensorielle et journaliste gastro Patrick Zbinden juge les produits. Ceux qui obtiennent le maximum de points sont automatiquement nommés pour les distinctions spéciales. Les membres du jury de cette année sont entre autres Pierrot Ayer, le grand cuisinier fribourgeois et président de la guilde Les Grandes Tables de Suisse, ou encore Georges Wenger, le maître-queux de l'hôtel-restaurant du même nom au Noirmont JU. *sja*

# Plantes médicinales *pour nos animaux*

Un projet du FiBL sur la phytothérapie vétérinaire analyse les résultats des recherches de ces 20 dernières années.

Bien que les causes des maladies des voies respiratoires et du tube digestif des veaux et des porcelets soient extrêmement diverses et en général multifactorielles, les antibiotiques continuent de faire partie des médicaments les plus utilisés pour les combattre. La recherche d'alternatives devient de plus en plus urgente à cause de la propagation des agents pathogènes résistants. Les directives de l'agriculture biologique recommandent depuis longtemps d'utiliser des plantes médicinales pour soigner les animaux.

Dans une étude financée par la Migros, le FiBL étudie – en collaboration avec la pharmacologie vétérinaire et la clinique porcine du Tierspital de Berne et avec la clinique bovine du Tierspital de Zurich – les possibilités d'utiliser des plantes médicinales pour prévenir ou traiter les maladies des jeunes bêtes.

La première étape de ce travail a été une vaste recherche bibliographique qui a montré que largement plus de 200 plantes sont utilisées traditionnellement en Europe contre les maladies des voies respiratoires et du tube digestif des animaux. Plusieurs milliers de publications scientifiques, dont plus de



La sauge est une plante très prometteuse contre les maladies du tube digestif. Photo: Ferdinand Worm

400 avaient un lien direct avec les jeunes animaux, ont été faites ces 20 dernières années sur les 30 plantes les plus fréquemment utilisées.

L'ail, la menthe poivrée et la sauge sont des plantes médicinales particulièrement prometteuses pour le traitement des maladies du tube digestif. L'échinacée pourpre (*Echinacea*), le thym et la guimauve officinale pourraient être utilisés contre les maladies des voies respiratoires. Quelques-unes de ces plantes vont maintenant faire l'objet d'études cliniques dont les premiers résultats devraient être communiqués en 2017. Michael Walkenhorst et Hannah Ayrlé, FiBL

## Mieux maîtriser *les météo*s extrêmes

Les météo

s extrêmes risquent fort de se multiplier. Le projet Eco-Serve cherche des solutions pour l'agriculture.

Des scientifiques du FiBL et de cinq autres institutions collaborent dans le cadre du projet européen «Sustainable provisioning of multiple ecosystem services in agricultural landscapes (Eco-Serve)». Ils étudient comment les différents systèmes agricoles réagissent aux périodes d'extrême humidité et sécheresse auxquelles il faut s'attendre à l'avenir et quelles mesures les agriculteurs peuvent prendre pour



Monolithes de sols en incubation. Photo: Filipa Reis

améliorer la capacité des sols à absorber et à stocker l'eau.

La pièce maîtresse d'Eco-Serve est un essai d'incubation dans lequel des monolithes de sols cultivés placés en conditions contrôlées sont soumis à différents scénarios de pluies. Les sols proviennent de systèmes agricoles de différentes intensités: grandes cultures, herbages alpins, agroforesterie. Différents facteurs biotiques et abiotiques devant renseigner sur la qualité, la fonctionnalité et les processus des sols seront analysés au début, au milieu et à la fin de cette expérience de près d'une année.

### Microbes plus nombreux et actifs dans les sols bio

Une autre étude du projet Eco-Serve se penche de près sur les microbes, ces êtres vivants minuscules qui sont le moteur du sol et qui stimulent la transformation et la libération des éléments nutritifs. Une méta-analyse globale a étudié à l'aide de 73 études et de 174 comparaisons de paires comment les procédés agricoles biologiques et non biologiques influencent les biocénoses microbiennes des sols. Les premiers résultats montrent que les sols bio présentent une biocénose microbienne jusqu'à 50 % plus nombreuse et jusqu'à 80 % plus active que les sols de l'agriculture conventionnelle.

Un autre essai d'incubation étudiera si ces différences influencent aussi la libération des éléments nutritifs lors des périodes très humides ou très sèches auxquelles il faut s'attendre. Martina Lori, FiBL



# Regards sur les recherches du FiBL

Plusieurs milliers de personnes ont afflué dimanche 26 juin pour la Journée portes ouvertes du FiBL à Frick AG. C'est donc par une belle journée d'été que les visiteuses et les visiteurs ont pu se rendre compte de ce qu'est la recherche bio en allant voir les 13 stands qui présentaient l'étendue des activités

du FiBL, en discutant avec les collaboratrices et les collateurs du FiBL et en suivant les visites guidées. Nombreux sont ceux qui en ont profité pour déguster les vins du FiBL ou faire des achats au marché paysan où les fermes bio des environs et de plus loin proposaient leurs produits. *tre*



Très appréciées, les visites guidées des vergers du FiBL ont permis d'en savoir davantage sur la recherche bio. Photos: FiBL (Anna Struth et Thomas Alföldi)



Intéressant et délicieux: Cuire du cacao comme le font traditionnellement les Boliviens.



Prometteur: Des protéines fourragères tirées de larves qui mangent des déchets alimentaires.



Les visiteurs ont été très intéressés par les recherches sur la drosophile du cerisier.



Labour, non-labour? Visite d'un essai en plein champ sur le travail réduit du sol.



En cette Année internationale des Légumineuses, pas question d'omettre d'avoir un stand sur les recherches du FiBL dans ce domaine. Il y avait à déguster des produits à base de lupin et de soja.



Même les enfants ont trouvé leur compte dans le riche programme concocté pour eux.

# Lait bio: Quantités en hausse et prix stables



## Lait

La différence de prix par rapport au lait conventionnel a atteint l'année passée 20,88 centimes contre 13,43 centimes l'année précédente. L'année passée, le marché du lait bio a pu se maintenir malgré la situation tendue sur le marché conventionnel. Le chiffre d'affaires des produits laitiers (sans le fromage) a augmenté de 5,1 % et la part de marché a atteint 11,8 %. Les ventes de produits laitiers bio ont atteint 300 millions de francs au total – dont 84 millions pour le fromage bio, dont les ventes sont à la peine avec un chiffre d'affaire en régression de 0,6 %. La fabrication de fromage au lait d'ensilage augmente. Le commerce manque toujours de pâtes molles et de fromages corsés de qualité bio. La production de lait bio a augmenté de 0,7 % à 223 millions de kilos. La proportion de lait bio atteint 6,4 % de l'ensemble du lait produit en Suisse. Il faut compter pour 2018 avec les quantités supplémentaires produites par les agriculteurs qui auront alors terminé leur reconversion bio.

### Transformation: 4 pourcents de plus

En incluant le début 2016 jusqu'en avril, la production a augmenté de près de 6 %. Les producteurs en donnent pour raison surtout la bonne qualité des fourrages. La transformation a heureusement progressé de 4 %, ce qui signifie que la demande augmente elle aussi. Les prix du lait bio sont stables tant pour les producteurs que pour

les consommateurs. En 2015, le prix moyen départ ferme a été de 76,3 centimes. La différence de prix payé aux producteurs pour le lait bio et le lait conventionnel évolue beaucoup en ce moment. En 2015, l'abrogation du taux plancher pour l'euro et la suppression des quotas de l'UE ont mis le marché conventionnel sous pression croissante. Si la différence de prix à la production était encore de 13,43 centimes (lait pour l'industrie) en 2014, elle a atteint 20,88 centimes l'année passée.

### Chances pour la reconversion

Le mécontentement des producteurs de lait conventionnel est par conséquent important. Dans ce contexte, la demande de la laiterie Züger de pouvoir importer du lait bio pour le trafic de perfectionnement se heurte à leur incompréhension. On continue par ailleurs de manquer de lait bio en été. Les agriculteurs attirés par la reconversion bio, et en particulier ceux qui sont situés dans le bassin versant de la laiterie Züger AG, ont donc une opportunité de se lancer avec succès dans la production de lait bio. *Eldrid Funk, Bio Suisse*

Le rapport mensuel sur les prix du lait de la Fédération des Producteurs Suisses de Lait PSL est disponible sur:  
→ [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)

Autres informations sur le marché du lait bio  
→ [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Marché > Lait

## Œufs

Le prix de référence reste fixé à 45 centimes par œuf jusqu'à nouvel ordre.  
→ [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Marché > Œufs

## Grandes cultures

Les prix de références pour les différentes grandes cultures y compris les pommes de terre se trouvent sur:  
→ [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Marché > Grandes cultures

## Fruits et petits fruits

Prix de référence et informations sur l'état actuel du marché  
→ [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Marché > Fruits

## Légumes

Les prix des légumes frais sont publiés chaque semaine dans le Bulletin des prix indicatifs Bio de l'UMS auquel on peut s'abonner ici:  
→ [www.gemuese.ch](http://www.gemuese.ch) > Français > Branche > Info marché > Bulletin des prix indicatifs SGA / Bio

Les prix payés aux producteurs pour les légumes de garde sont définis pour toute la saison de stockage en novembre après la fin des récoltes. Une vue d'ensemble ainsi que les prix de référence franco grands distributeurs et les suppléments pour stockage qui sont en règle générale renégociés chaque mois se trouvent sur:  
→ [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Marché > Légumes

## Vente directe

Informations et recommandations de prix pour la vente directe  
→ [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Marché > Vente directe



# Agenda

Nous publions vos événements dans l'agenda du magazine et de [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch). Prière de s'adresser au secrétariat des cours du FiBL: [cours@fibl.org](mailto:cours@fibl.org) tél. 062 865 72 74,

## Visites bio en Suisse romande

**Dates, heures, lieux, sujets**  
Jeudi 1er septembre  
Chez Thomas Laeser, Chemin de Pré-Rojoux 25, 1243 Presinge GE, Visite de la ferme, bilan de la saison, projets et essais futurs

**Tous les détails et autres dates**  
[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) >Agenda

**Renseignements par région**  
GE: Maxime Perret, Conseiller bio, Agrigèneve tél. 022 939 03 11 [perret@agrigeneve.ch](mailto:perret@agrigeneve.ch)

## Journée Plantes aromatiques

*Informations techniques, essais etc.*

**Date et horaire**  
Vendredi 26 août, 13h30 - 16h30

**Lieu**  
Chez U. Mäder - San Antonino TI et à Agroscope Cadenazzo (plan d'accès sur [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch))

**Programme**  
Matinée: AG de Plantamont: voir «Renseignements»  
13h30 - 15h: Présentation des essais d'Agroscope chez Ueli Mäder à San Antonino: Techniques: effet d'une couverture hivernale, mise en culture de Stevia; Sélection: poster sur l'état des travaux, comparaison variétale de menthe; Maladies/Ravageurs: Hannetons, Longitarsus, rouille sur menthe  
15h00 - 16h30: Visite de «Mäder Kräuter San Antonia»  
Remarque: Exposés et posters seront en deux langues (FR/DE).

**Coût**  
Aucun

**Renseignements**  
Ilona Meier, Bio Suisse tél. 061 204 66 65 [ilona.meier@bio-suisse.ch](mailto:ilona.meier@bio-suisse.ch)

**Inscription**  
Inscription nécessaire (avec / sans le repas de midi) au plus tard jusqu'au 19.08.2016 auprès de [conthey@agroscope.admin.ch](mailto:conthey@agroscope.admin.ch)

## Permaculture

*Cours de base sur le design permacole*

**Dates et horaires**  
Du samedi 6 août à 14h30 au samedi 20 août à 16h  
Tous les jours de 8h45 à 11h50 et de 14h à 17h

Ce cours peut aussi être suivi sous forme de modules répartis sur un, deux ou trois ans, voir les détails sur [www.ecojardinage.ch](http://www.ecojardinage.ch)

**Programme**  
Cette formation certifiée sur 15 jours, encadrée par des formateurs professionnels, expérimentés et reconnus, vous donnera les bases nécessaires pour l'analyse, la compréhension et la mise en place du design d'un éco-lieu.

**Responsables**  
Barbara Garofoli, Permaculture Designer diplômée  
Pierre-Alain Indermühle, Fondation Ecojardinage, formateur

**Coût**  
Fr. 1448.-

**Renseignements et inscriptions**  
[www.ecojardinage.ch](http://www.ecojardinage.ch)

## Travail du sol

*Démonstration de chisels spéciaux*

**Date et horaire**  
Samedi 20 août de 13h30 à 16h  
(reporté au mardi 30 août si météo défavorable)

**Lieu**  
Établissements de Bellechasse, Sugiez FR (respecter le balisage)

**Contenu**  
Grande démonstration de différentes machines de travail du sol permettant de détruire superficiellement et finement une prairie ou des repousses de colza, sans utiliser d'herbicide. Ces machines peuvent représenter une intéressante alternative et durable au semis direct et sont biocompatibles. Le sol des parcelles de démonstration est très lourd, avec plus de 50 % d'argile; à ce titre, il sera assez sélectif, augmentant encore l'intérêt de la visite.

**Organisation**  
Journée organisée en collaboration avec l'AFETA et les Établissements de Bellechasse

**Renseignements**  
Nicolas Rossier, Vulgarisateur bio, IAG tél. 026 305 58 74 ou tél. 078 791 08 26 [nicolas.rossier@fr.ch](mailto:nicolas.rossier@fr.ch)

## Les plantes indicatrices et le sol

*Diagnostic des sols par les plantes*

**Dates**  
Mercredi 21 septembre et jeudi 22 septembre

**Lieu: Encore à définir**

**Contenu**  
«Une plante ne pousse pas par hasard; lorsque vous la rencontrez dans vos champs, elle a un rôle à jouer dans cet endroit-là, à ce moment-là». Lionel Bunge, Promonature. Deux jours alternant théorie en salle et pratique dans les champs.

**Objectifs du cours**  
Approfondir ses bases en botanique, comprendre le fonctionnement des sols, appréhender le lien entre plante et sol, réaliser un diagnostic de sol avec les plantes bio-indicatrices, optimiser ses pratiques agricoles.

**Organisation**  
ProConseil

**Intervenants**  
Lionel Bunge, Promonature  
Nicolas Chenuz, Prométerre

**Coût**  
Fr. 150.-, non-membres: 300.-

**Renseignements**  
Nicolas Chenuz, ProConseil, tél. 021 905 95 50, [n.chenuz@prometerre.ch](mailto:n.chenuz@prometerre.ch)

**Inscriptions**  
Sur internet en utilisant ce lien: [www.prometerre.ch/modules/Cours/Subscribe.asp?ID=2127](http://www.prometerre.ch/modules/Cours/Subscribe.asp?ID=2127)

## Porcs et bovins

*Journée production animale Agroscope*

**Date**  
Jeudi 29 septembre, 9h - 15h40

**Lieu**  
Institut Agricole de l'Etat de Fribourg IAG, Bâtiment principal R, Aula Paul Bourqui, Route de Grangeneuve 31, 1725 Posieux FR

**Contenu**  
Présentation des résultats de la recherche: alimentation et qualité des aliments; élevage, détention et alimentation des porcs;

**Solution devinette** p. 38  
1 B Andy Vogel, Wäldi TG  
2 D Dölf Metzger, Graltshausen TG  
3 C Jean-François Hayoz, Sorens FR  
4 A Jules Trümpler, Schaffhausen SH

production laitière et production de viande bovine (environnement, émissions spécifiques); techniques de mesure de la composition corporelle et des émissions de gaz à effet de serre des bovins.

Programme détaillé sur [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) >Agenda

**Responsables, renseignements**  
Pascal Python, Agridea tél. 021 619 44 01 [pascal.python@agridea.ch](mailto:pascal.python@agridea.ch)

**Inscriptions**  
[cours@agridea.ch](mailto:cours@agridea.ch)

## Foires et marchés

*Détails sur [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch)*

**Fête la Terre, Cernier NE**  
Les 20 et 21 août, avec le Village Bio de Bio Neuchâtel

**1001 Gemüse & Co, Rheinau ZH**  
Du 3 au 4 septembre

**Marché Bio de Fribourg**  
Samedi 24 septembre

**Marché de BioVaud, Morges VD**  
Samedi 24 septembre

## Divers

*Débat: Bio 3.0*

**Thèmes**  
Visions d'avenir pour le secteur bio et la consommation bio. Comment produira, transformera et mangera la prochaine génération? Les conférences, ateliers et discussions sur ce thème seront ouverts aux producteurs, aux transformateurs, aux commerçants et aux consommateurs.

Il y aura une traduction simultanée allemand-français et français-allemand.

**Date et lieu**  
Jeudi 1<sup>er</sup> décembre, 9h - 17h  
Kulturcasino, Berne

**Organisation**  
[bio.inspecta@bionetz.ch](mailto:bio.inspecta@bionetz.ch), Bio Suisse, Demeter, FiBL

# Devinez *qui avait quelles chaussures pendant la Journée des Grandes cultures!*



Solution: Page 37. Photos: Petra Schwinghammer

## BIO *Actualités*

- 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](mailto:edition@bioactualites.ch)

Offres spéciales sur [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch)



# Lettres de lecteurs

## Contre l'ouverture du marché du lait

À propos du contre-projet du Conseil fédéral à l'initiative de l'USP

Notre ministre de l'économie et «son» OFAG plaident pour l'ouverture des marchés et la libéralisation de l'économie. Ils font preuve d'un tel opportunisme que les paysannes et les paysans en sont abattus. Découragés d'essayer de se faire entendre. Énergie et ressources sont mobilisées par les différentes initiatives populaires. L'OFAG a déjà clairement défini l'orientation pour l'après PA 14-21: Libéralisme forcené, suppression des protections douanières et des aides à l'exportation. L'orientation de la PA 14-21 prépare la voie de l'ouverture du marché: moins de contributions pour les exploitations de plaine afin d'accélérer la mutation structurelle et davantage pour celles de montagne à cause de l'entretien du paysage. Même le contre-projet

à l'initiative de l'USP fait partie de l'arsenal pour piéger les paysans. Le Conseil fédéral surfe sur la vague émotionnelle du débat sur la sécurité alimentaire pour présenter un concept super-sécuritaire garanti par le libre-échange. Sans se préoccuper du refus croissant de la production agro-industrielle dans l'opinion publique. Le libre-échange ne peut cependant que nous apporter davantage de produits de mauvaise qualité, de maltraitance des animaux, de pollution de l'environnement et de gaspillage de l'énergie et des ressources. L'enjeu réel n'est pas seulement la souveraineté alimentaire de la Suisse mais la lutte mondiale contre un libéralisme effréné cause d'instabilité généralisée. Nous pouvons nous y opposer en luttant contre l'ouverture de la ligne blanche – le marché laitier.

Paul Sautebin, La Ferrière,  
Section Jura et Jura bernois d'Uniterre

## Je vous le dis

### Le succès sera sans OGM!

Après 15 ans je viens de renoncer à ma présidence du Groupe suisse de travail sur le génie génétique SAG. Malgré nos succès, pas question de nous reposer sur nos lauriers. Car la question épineuse de savoir si nous voulons investir dans un système de production écologiquement et économiquement durable se repose après 15 ans. Il s'agit rien moins que du devenir des plantes et de l'agriculture. Plus précises et beaucoup moins chères, les nouvelles méthodes de manipulations génétiques comme CRISPR/Cas ou ZFN ne cessent de progresser. Elles déplacent les gènes à l'intérieur d'une espèce, les échangent, modifient, suppriment, activent et désactivent à volonté – et en implantent des artificiels. Le procédé «Gene-Drive» plante même des mécanismes tueurs capables d'exterminer une espèce entière. La sélection se fait toujours plus en laboratoire alors même qu'on ne sait toujours rien de l'épigénétique et des interactions génétiques entre les plantes et l'environnement!

Il y a actuellement en Suisse et dans l'UE des débats houleux sur le degré de régulation de ces nouveaux procédés transgéniques. C'est comme toujours: les partisans de l'industrie chimique préfèrent qu'on ne régule rien. Les spécialistes indépendants critiques, le SAG, la Commission d'éthique de la Confédération et les organisations spécialisées conseillent de soumettre d'urgence les nouveaux procédés à la Loi sur le génie génétique et donc au principe de précaution.

C'est dans ce champ de tensions que le Plant Science Center de l'EPFZ et des universités de Bâle et de Zurich ainsi que le Collegium Helveticum ont organisé récemment un symposium du dialogue vert («Fachtagung Dialog Grün»). Thème: Les nouvelles technologies dans la recherche sur les plantes – une alternative aux produits phytosanitaires? Ce n'est qu'une fois sur place qu'on a su qui étaient les sponsors: la multinationale Syngenta, le lobby Scienceindustries et l'Office fédéral de l'agriculture OFAG, qui s'est d'ailleurs exprimé à

cette occasion sans aucun esprit critique au sujet des nouvelles techniques. Au lieu de rester neutre et de représenter la stratégie-qualité et le moratoire sur les OGM décidé par les politiques, l'OFAG se fait donc ainsi le porteur d'eau de l'industrie dans un contexte politique plus que délicat.

Se pose donc d'urgence la question de savoir où la Suisse veut aller après plus de 15 ans de production non transgénique. Pour moi tout est clair: Nous voulons continuer d'investir dans une agriculture et un secteur agroalimentaire distingués par

l'exclusion des manipulations génétiques, l'écologie, le bien-être des animaux, la biodiversité, des familles paysannes novatrices, une recherche moderne en agriculture biologique et une sélection végétale réellement écologique.



Maya Graf,  
Paysanne bio,  
Sissach BL,  
Conseillère nationale  
des Verts,  
Présidente du SAG  
jusqu'en juin 2016

Envoyez-nous vos lettres de lecteurs à [lettredellecteur@bioactualites.ch](mailto:lettredellecteur@bioactualites.ch). Vous voudrez bien envoyer vos propositions de thèmes pour la rubrique «Je vous le dis» à [redaction@bioactualites.ch](mailto:redaction@bioactualites.ch). Les contributions publiées sous la rubrique «Je vous le dis» sont payées 150.–.

- **Esparcette BIO** – le «sainfoin»: teneur en tannins certifiée, antifatulant, contribue au contrôle alternatif des parasites internes via le system immunitaire, en pellets
- **Ensilages BIO**: de maïs, herbe & pulpe de betterave
- **Foin de luzerne BIO en grosses balles carrées**: protéines et fibres digestibles améliorent les rations, contenu de MA sélectionnable (4<sup>ème</sup> à 6<sup>ème</sup> coupe)
- **«Misto» BIO**: mélange luzerne/ray-grass déshydraté
- **Foin/Regain BIO**: ventilé, déshydraté, séché au sol
- **Foin et haylage pour chevaux BIO**: qualité constante, brins longs, formats maniables à désirer
- **Cubes de luzerne BIO**: pellets de 15-16% en MA, *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**: déshydratée, en granulés
- **Mélasse de betterave BIO**: énergie visqueuse
- **Cubes de céréale plante entière BIO**: blé ou épeautre, contenu constant, équilibré, énergie rapide
- **Tourteaux de lin, colza BIO**: protéines savoureux de la pression d'huile à froid, 28-33% en protéine brute
- **Autres composants individuels BIO**: sur demande

**PAILLE** BIO e conventionnelle

 079 562 45 00 [info@agrobio-schönholzer.ch](mailto:info@agrobio-schönholzer.ch)



**UFA 989 NATUR EXTRA**  
 Pour une meilleure robustesse

**NOUVEAU**

- riche en précieux oligo-éléments et vitamines, et pauvre en Calcium
- adapté à leurs besoins du moment
- recharge les «batteries» des vaches et des génisses en fin de gestation
- stimule la fertilité
- utilisation: 80 à 100g/vache/jour

ufo.ch Dans votre LANDI

Votre partenaire pour semences BIO 

**Mühle Rytz AG**  
 Agrarhandel und Bioprodukte

Pour les semis après la récolte

**Bio 1000**: Mélange annuel pour cultures dérobées  
**Bio 2000**: Mélange trèfles violet-raygras bisannuel  
**Bio 3000**: Mélange graminées-trèfles 3 ans  
**BIOLUZ**: Mélange luzerne-graminées 3 ans avec ray-grass hybride  
**Bio 4000**: Mélange longue durée graminées-trèfles  
**Bio 4400 Turbo**: Mélange longue durée  
**Bio Allround**: Mélange pour les zones non favorables au ray-grass

**Mélange vert de trèfle d'hiver bio**:  
 Spécialement pour les semis tardifs  
**Turbo-graminées pour verdissement hivernal**

**Grand choix de:**  
 semences de dérobées et engrais verts: colza, navette, radis, moutarde, phacélie, ALEXPP, N-Plus

**Terra-FIT – Mélanges pour engrais vert**  
 - accumulation d'humus  
 - ameublissement du sol grâce aux plantes à racines pivotantes  
 - augmentation de l'activité du sol (vers de terre, microorganismes)  
 - rendements supérieurs comparé aux semis purs

**Demandez notre catalogue des semences.**  
 Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte  
 3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, [www.muehlerytz.ch](http://www.muehlerytz.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.lsag.ch**

**Nos collaborateurs sont volontiers à votre disposition :**

Linus Silvestri, Lüchingen SG	079 222 18 33
Silas Länzlinger, Kesswil TG	079 653 55 96
Jakob Spring, Kollbrunn ZH	079 406 80 27

**Votre chance de participer à long terme dans la production de Bœuf de Pâturage BIO et des remontes pour le programme Bœuf de pâturage BIO**

Nous cherchons :

- des exploitations de porcs d'élevage BIO et ceux en période de reconversion
- des exploitations de Bœuf de pâturage BIO des régions Neuchâtel, Fribourg et Vaud
- des remontes (200 – 300 kg PV) avec père LIMOUSIN

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

En tant que votre partenaire pour le label Bœuf de pâturage BIO nous vous mettons à disposition les résultats de l'engraissement et des analyses par le biais d'un accès à notre site d'internet.

