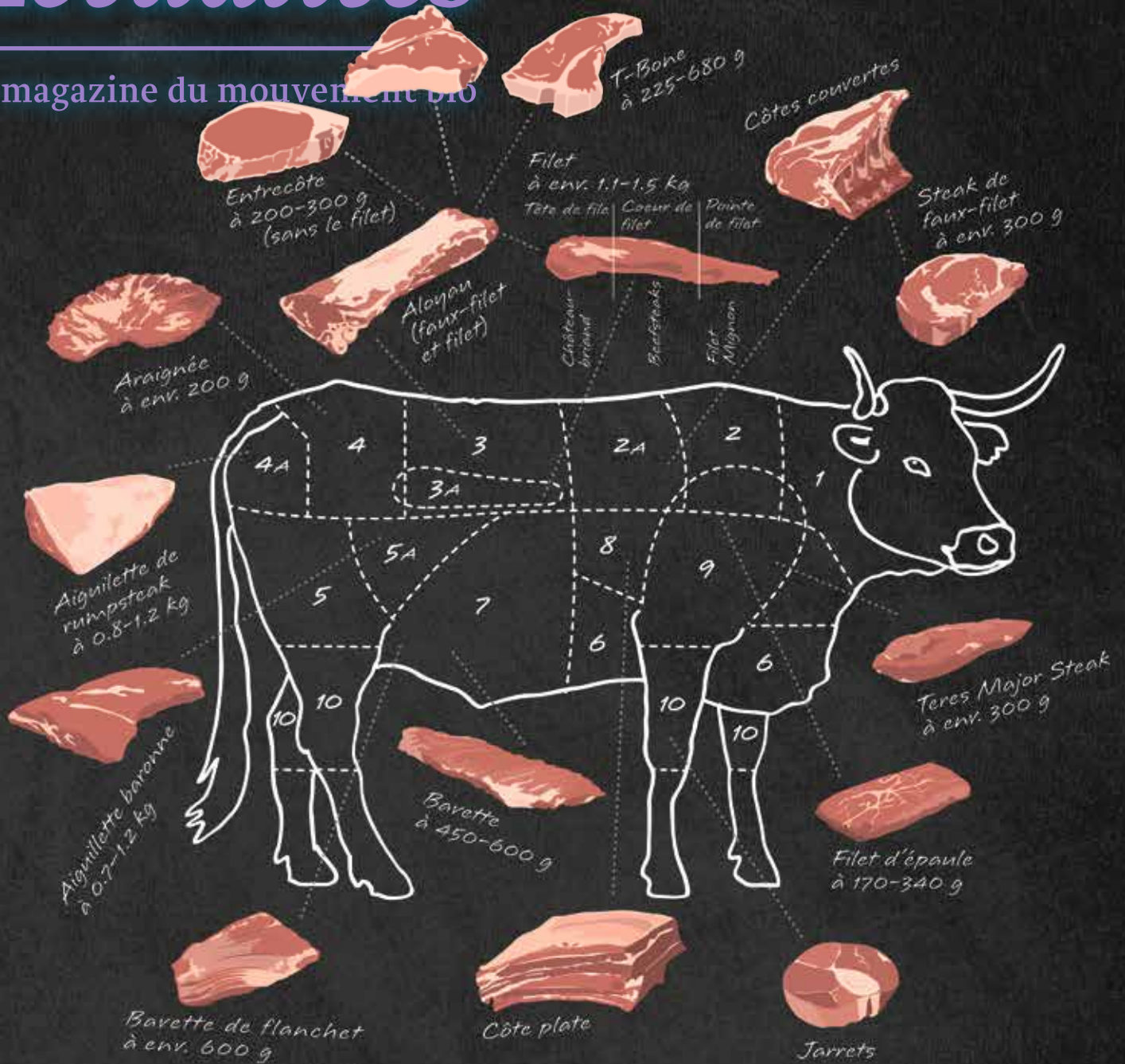


BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

10 | 16
DEC





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.



Bio 2017: quoi de neuf?

Séances d'information 2017

Participez aux séances d'information de Bio Test Agro pour être au parfum des modifications qui touchent votre entreprise et aborder avec les bonnes cartes la saison bio 2017. Programme :

Nouvelles règles

Modifications des diverses règles (Obio, Bio Suisse, PER)? Questions et réponses.

Priorités des contrôles en 2017

Sur quels aspects l'accent est mis lors des contrôles 2017? Découvrez-le et préparez efficacement votre contrôle.

Défis sur le marché bio

Comment réagiront les marchés face à l'augmentation des reconversions. Les collaborateurs spécialisés de Bio Suisse donnent leur pronostic.

Entrée libre.

Dates et lieux disponibles dans l'agenda www.bioactualites.ch et sous www.bio-test-agro.ch/manifestations

Bio Test Agro SA | Schwand 2 | 3110 Münsingen | Tel. 031 722 10 70 | www.bio-test-agro.ch | info@bio-test-agro.ch

Impressum

25^{ème} 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: 6973 exemplaires
Français: 811 exemplaires
Italien: 305 exemplaires
Nombre total d'exemplaires imprimés: 9176 (certifié en 2016)

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

Éditeurs

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

Imprimerie

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Papier

Refutura, certifié FSC
Labels: Blauer Engel, Nordic Swan

Rédaction

Katharina Scheuner /ks (réd. chef)
Franziska Hämmerli /fra
Stephan Jaun /sja
Christian Hirschi /hir
Theresa Rebholz /tre
Petra Schwinghammer /psh
Maurice Clerc (rédaction en ligne)
Tél. +41 (0)61 204 66 63
redaction@bioactualites.ch

Mise en page

Simone Bissig

Traduction

Manuel Perret (sauf les textes de Christian Hirschi)

Concept graphique

Büro Haerberli, www.buerohaerberli.ch

Publicité

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

Abonnements et édition

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

www.bioactualites.ch

Télécharger le magazine
www.bioactualites.ch > Magazine
Utilisateur: bioactualites-10
Mot de passe: ba10-2016

Page de couverture: Redécouvrir les morceaux méconnus: «Le bœuf de la tête à la queue». Illustration: Beatrice Geisser

Savoir ménager nos ressources

Nous vivons dans l'aisance. Le progrès technique nous apporte de nombreuses applications positives, mais nous avons visiblement beaucoup de peine à nous préoccuper en même temps de ménager nos ressources.

On trouverait difficilement un autre secteur que celui de la viande où les effets du gaspillage sont aussi évidents. D'un côté nous en mangeons davantage: Alors qu'en 1955 la population suisse mangeait 37 kilos de viande par personne et par année, on en est aujourd'hui à plus de 60 kilos. Et de l'autre côté nous sommes toujours plus difficiles: Plus de 60 pourcents de la viande de bœuf prête à la vente sont maintenant dans la catégorie des morceaux «peu appréciés» parce que de moins en moins de gens se contentent de bouilli et de ragoût. Pas étonnant que la consommation de viande devienne un sujet politique. Les discussions sur notre droit de manger des animaux et sur l'influence de la vache sur le climat sont à l'ordre du jour.

Il est évident que le secteur bio ne peut pas résoudre ce problème par de nouvelles directives et qu'il doit entamer un dialogue avec la société. Une des approches prometteuses pour la viande est le fameux «nose to tail» – manger les animaux du museau à la queue. Ce qui était évident autrefois doit être réappris aujourd'hui: langue, rôti, queue de bœuf... Pour les paysans et les bouchers, cela signifie au quotidien qu'il faut approcher les consommateurs, les aider à cuisiner, rendre attrayants les morceaux actuellement dédaignés, considérer le «nose to tail» comme un plaisir et un must. Alors les morceaux mésestimés seront de plus en plus appréciés. Alors nous vivrons plus respectueusement et nous prendrons nos responsabilités aussi dans ce domaine.



Stephan Jaun, Responsable de la Communication d'entreprise de Bio Suisse et agriculteur bio



Table des matières

Transformation et commerce

Utilisation de la viande

- 6 De la tête à queue: se régaler au lieu de gaspiller
- 8 Enchanter les papilles avec les morceaux méprisés

Bourgeon Bio Gourmet

- 10 Distinctions spéciales: Séré à la vanille et cuchaule

Commercialisation

- 16 Progana veut accompagner le développement du marché bio

Production

Producteurs

- 12 Enquête: Producteurs satisfaits, doutes sur le pouvoir de codécision

Recherche

- 15 Ce dont l'agriculture biologique a besoin – Les demandes de recherches sont déposées

Sol

- 18 Connaître le sol qu'on a sous les pieds – grâce au test à la bêche!

Bovins

- 20 Protéger contre la tétée: Mieux vaut prévenir que guérir

Bio Suisse et le FiBL

FiBL

- 21 Lupins bleus et apiculture bio

Bio Suisse

- 14 Le médiateur du commerce équitable avec le Bourgeon
- 22 Délégués: Position neutre sur l'initiative de l'USP
- 23 Brèves

Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 24 Agenda / Petites annonces
- 27 Je vous le dis

Dit



«Dans le jardin de sélection de *Poma Culta*, de nouvelles variétés de pommes bio se passent de cuivre et de soufre.»

Niklaus Bolliger, Hessigkofen

→ Article: www.bioactualites.ch > «La sélection pomicole se met au vert»

Compté

42

dt/ha de rendement pour la culture associée de lupin bleu et de triticale en 2015 dans

l'essai installé à Rümikon AG. Le lupin y était pour 29 dt, soit 70 %. En 2016, le rendement total était de 22 à 25 dt/ha avec une proportion de lupin de 60 à 75 %.

→ Page 21

Vu



Une larve infectieuse d'un ver parasite capturée dans les filets d'un champignon (agrandissement à 400 fois). Le FiBL étudie comment les spores de champignons prédateurs pourraient être mélangées aux fourrages pour rendre inoffensifs les vers excrétés dans les déjections des petits ruminants. Une future alternative aux vermifuges chimiques? Photo: Thomas Oberhänsli, FiBL

Bioactualités.ch avec vous, toujours et partout

Notre site internet www.bioactualites.ch se présente autrement depuis peu de temps. Cette nouvelle mise en page s'adapte maintenant très bien à l'appareil utilisé – smartphone, tablette ou ordinateur. Cette révision complète a été suscitée par la nécessité d'être compatible avec les smartphones et de changer de version du programme. Les productrices et les producteurs apprécieront de pouvoir placer une annonce, lire les dernières actualités bio, vérifier les prochains cours bio ou voir le prix de la viande en étant à l'étable, aux champs, au jardin ou sur le tracteur.

La suppression des colonnes latérales change la navigation sur PC quand on passe avec la souris sur les rubriques principales. Sur smartphone et

tablette, la navigation se trouve sous le carré vert avec les trois traits blancs.

La Bourse Bio n'offre plus la possibilité d'avoir des comptes invités. Il y avait sans cesse des problèmes de confusion et de login. Ceux qui n'ont pas encore de compte doivent maintenant en créer un quand ils placent une première annonce. Avantage: On peut prolonger, modifier, masquer ou supprimer soi-même ses annonces. *rs*

→ www.bioactualites.ch



Fleurs contre ravageurs

La thèse de Matthias Tschumi d'Agroscope révèle des chiffres qui parlent en faveur de la biodiversité.

Les populations de larves d'un ravageur, le criocère des céréales, ont diminué de 66 % dans des cultures de blé d'automne sans insecticides grâce à la proximité de bandes de fleurs sauvages. Les dégâts causés aux blés ont diminué de 40 % et l'augmentation des rendements a atteint 10 % dans les zones limitrophes des bandes florales. Dans les cultures de pommes de terre, les attaques de pucerons ont diminué de 77 % à proximité des bandes de fleurs. Matthias Tschumi a reçu pour son travail le prix de la recherche doté de 5000 francs décerné par la société Hintermann & Weber AG. *fra*

Diminutions des rendements des cultures de pois et d'autres légumineuses?

Les légumineuses comme les pois améliorent la fertilité du sol et sont donc importantes en agriculture bio, mais le manque de résistances des variétés modernes contre les pathogènes du sol provoque de plus en plus de diminutions de rendements. Les pathogènes survivent longtemps dans le sol et s'y multiplient. En Allemagne, des intervalles

de culture de 10 ans sont actuellement recommandés pour les pois.

Pour éviter d'en arriver là, le FiBL étudie intensivement cette «fatigue du sol qui affecte les légumineuses». Les recherches sur les résistances, les cultures associées et les composts fournissent des résultats très prometteurs.

On cherche encore des agriculteurs qui observent des baisses de rendement inexplicables dans les cultures de légumineuses en général et de pois en particulier et qui sont intéressés par une collaboration avec le FiBL. Les champs concernés seront étudiés de manière globale (classification des sols, tests à la bêche, rotations culturales), et en cas de suspicion de fatigue du sol, le FiBL utilisera une méthode qu'il a développée pour identifier les pathogènes responsables. *Pierre Hohmann, FiBL*

Les agriculteurs qui ont des problèmes avec leurs cultures de légumineuses à graines sont priés de s'annoncer à

→ maurice.clerc@fibl.org, tél. 021 619 44 75



Une vidéo sur les cercles d'intérêt ProBétail

La paysanne bio Susanne Käch Pitt dirige un cercle d'intérêt dans le cadre du projet de vulgarisation ProBétail. Le Bioactualités a récemment réalisé une vidéo sur une rencontre à La Chaux-de-Fonds. Dans ce court-métrage, les



participants expliquent ce que le travail dans ce groupe leur apporte pour l'amélioration de la santé de leurs propres animaux et ce qu'ils apprécient particulièrement dans les échanges entre collègues. *fra*

 www.probetail.ch

Quand la biodiversité engendre la productivité

Le petit domaine tessinois de montagne Bourgeon Ai Faii de Claudia Gorbach comporte énormément de surfaces écologiques. La ferme se trouve dans une clairière de forêt sur une montagne du Val Colla sans accès routier. Claudia Gorbach entretient les haies sauva-

ges et cultive des plantes médicinales et des fleurs dans un jardin sauvage, diversifié et en terrasses. Elle a planté il y a une année une haie d'une centaine de buissons et de baies indigènes. Elle tire de ce royaume de biodiversité trois fois par année un paquet-surprise de pro-

duits gastronomiques et cosmétiques naturels. Elle se laisse inspirer par la nature et par ses présents saisonniers. Les produits sont tous des créations personnelles faites à la main.

Elle a par exemple composé un paquet bien-être «Été rose»: sel à la rose pour des mets romantico-floraux, sirop lumineusement pourpre aux fleurs de Rose des Alpes, savon à l'églantine divinement floral avec un doux effet de peeling, et enfin un morceau de Formaggella di Capra Grigia – un fromage de chèvre de cette race de ProSpecieRara qui est chez elle au Tessin. Le tout sur des pétales de roses pour une tisane du soir qui fera rosir vos rêves ou pour un bain parfumé à la rose.

Les clients disent que les produits d'Ai Faii sont de délicieuses combinaisons gustatives et des spécialités vraiment belles et sortant de l'ordinaire. *psh*

Prodotti di Colla, Claudia Gorbach,
Ai Faii, 6951 Colla
→ www.prodottidicolla.ch



«Nose to tail» est dans toutes les bouches – comme théorie. Les morceaux de viande concernés devraient mieux se vendre – car ils sont délicieux.

Près des deux tiers des morceaux de viande provenant d'un bovin sont peu appréciés. C'est ce que montrent les statistiques de l'interprofession Proviande (voir graphique). Ces morceaux ne se vendent actuellement qu'à bas prix. S'ils se vendent. Pour les producteurs et les bouchers cela signifie une perte de création de valeur. Ces morceaux peu appréciés comprennent presque tout ce qui ne peut pas être cuit minute. Donc presque tout le quartier avant et la plus grande partie des cuisses. S'y rajoutent encore les abats – tête et queue comprise, pour ainsi dire «nose and tail».

Mais que peut-on en faire? Les manger!

Avant, la plupart des morceaux trouvaient leur place dans la cuisine traditionnelle. Certains ont récemment recommencé à y réfléchir, comme le cuisinier londonien Fergus Henderson qui a développé un programme qu'il a justement appelé «Nose to Tail Eating», c.-à-d. tout manger depuis le museau jusqu'à la queue. On trouve depuis lors même chez nous quelques restaurants qui préparent leurs plats carnés selon cette devise. Et Proviande utilise cette année ce slogan pour faire connaître les morceaux moins appréciés. L'option de tout manger n'est de loin pas encore arrivée dans toutes les cuisines, mais elle est au moins déjà devenue fréquentable.

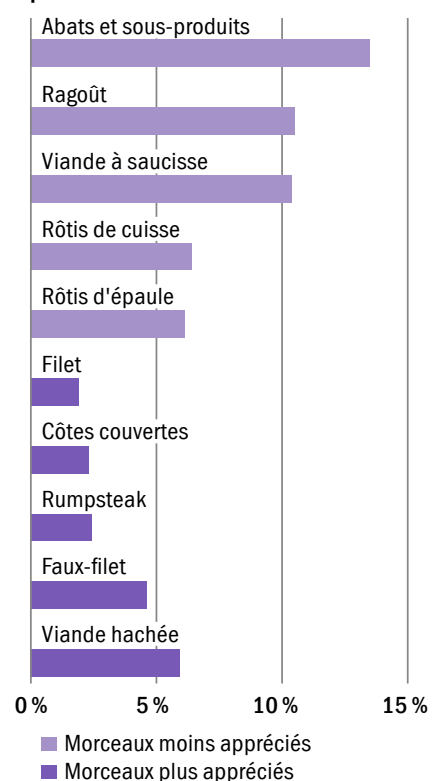
À l'hôtel Park Hyatt de Zurich: Mouth to Tail

Un exemple? Le restaurant de l'hôtel cinq étoiles Park Hyatt de Zurich ne sert depuis début octobre que de la viande de bœuf qui mérite le label «Nose to Tail». On trouve sur la carte de la salade museau de bœuf, du cœur de bœuf braisé, de la mamelle panée. Les morceaux nobles – alors rassis pendant cinq semaines – ne proviennent que de vaches mères âgées de 13 à 15 ans. «Nous voulions essayer quelque chose de nouveau et être un peu provocateurs», dit le maître-queux Frank Widmer. Mais il s'agit aussi pour lui de respecter les animaux qu'on engraisse et qu'on tue. Et tant qu'à le faire, autant les manger de A à Z. Frank Widmer est cependant avant tout convaincu de la qualité de ces «bas morceaux»: «Il faut simplement les préparer correctement.» Il aime les anciennes techniques culinaires comme le mijotage et les marinades. C'est de cette manière qu'il cuisine par exemple les muscles des genoux du bœuf pour les transformer en délicieuse salade de viande.

Chaque soir une douzaine de testicules de taureau rôtis

Si tous les clients ne sont pas enthousiasmés par cette idée, il vend chaque soir une douzaine de portions de testicules de taureau rôtis. Et ceux qui ont mangé du filet de vache bien rassis disent que «C'est un peu plus ferme mais ça a beaucoup plus de goût.» Le «Hunger – from Mouth to Tail», cette offre qui ne comprend que les «second cuts» (le deuxième choix) du bovin et quelques plats spéciaux de volaille, de porc et de gibier ainsi que des mets végétariens, est toutefois limité dans le temps et se terminera à la fin de l'année. Le Park Hyatt Zürich proposera ensuite de nouveau des morceaux plus «nobles» et de nouveau du poisson. *Michael Lütcher, Karin Messerli*

Proportions de viande prête à la vente



Livres de cuisine sur ce thème

Vous trouverez dans les livres suivants des recettes pour les morceaux de viande «nose to tail»:

- Le livre de la tripe: Du cœur, des gésiers, des rognons, des pieds et du reste, Stéphane Reynaud
- Viandes (Relié), de Jean-François Mallet
- La cuisine des abats (Broché) – 15 avril 2008, de Dominique Dumas (Auteur), Michel Carossio (Photographies)
- Plats Canailles: Ris, rognons, tripes et Cie (Relié), de Michèle Villemur (Auteur)

Blog

Latriperie. Histoires, recettes et liens à explorer sans retenue.

→ www.latriperie.blogspot.ch

Enchanter les papilles avec les morceaux méprisés

Les consommatrices et les consommateurs apprécient toujours plus les morceaux comme l'onglet, le cœur ou l'araignée. Voici d'où ils viennent et comment les préparer.

Ceux qui font de la vente directe connaissent le regard interrogateur des nouveaux clients quand ils tirent leur premier jarret de leur paquet. De nombreux consommateurs ne savent plus comment préparer jarrets, ragoûts et rôtis, mais l'expérience montre qu'ils apprennent volontiers. Il n'y a pas besoin d'être un pro pour cuire des morceaux fibreux et coriaces. Les bouillis, rôtis mijotés et ragoûts demandent simplement plus de temps pour être cuits. Mais c'est avant tout une question d'organisation. On peut préparer ces morceaux à l'avance et les mettre à cuire. Plaques et casseroles font ensuite le travail et on peut se consacrer à autre chose. D'autres recherchent plutôt l'expérience culinaire et utilisent le préféré des appareils de cuisson, le gril. Il est d'une grande aide pour la préparation des bas morceaux et 80 pourcents des ménages suisses ont un gril. De nombreux morceaux qu'on cuisait traditionnellement – mais de plus en plus rarement – à la casserole se grillent très bien. La poitrine de bœuf par exemple, mais aussi la côte plate – soit entière soit divisée en morceaux de côtes. Il faut seulement avoir un gril avec un couvercle et un peu de patience.

Le gril indirect attendrit les morceaux

Le secret consiste à ne pas griller ces morceaux sur mais à côté de la braise. Indirectement au lieu de directement. Ils ne peuvent alors pas brûler mais les morceaux de charbon de bois incandescents les aromatisent. Refermer le couvercle les place dans la chaleur comme dans un four. Deux à trois heures de

cuisson rendent tendres et mangeables les durs tissus conjonctifs qui parcourent par exemple la côte plate. Le résultat est une viande magnifiquement aromatique et tendre qui se coupe presque à la fourchette.

La condition nécessaire pour qu'un morceau de viande se laisse bien griller: Il faut une bonne proportion de graisse. La chaleur en fait fondre une partie qui humecte la viande et l'empêche de se dessécher. Les os aussi sont bienvenus sur le gril. Ils maintiennent la forme des morceaux et leur donnent – comme les os cuits à la casserole – de l'arôme à cause de la chaleur et de l'humidification par le jus de viande et la graisse fondue. Et à la fin on a encore le plaisir de ronger les os garnis de restes de viande bien croustillants.

Os à moelle coupés dans la longueur – un délice

Les os à moelle représentent pour ainsi dire la combinaison parfaite de la graisse et de l'os. On peut les cuire avec du bouilli, mais pas seulement: une fois coupés dans la longueur, ils sont idéaux pour le gril. Et on peut aussi griller en hiver! Que diriez-vous d'un jus de pomme de la St-Nicolas ou d'un vin chaud comme apéro autour d'un gril bien chaud?

Même les abats peuvent être cuits au gril. Par exemple un cœur entier. Il faut d'abord enlever les valves et les artères, brider le reste et laisser la graisse dessus. Cette viande irrégulièrement épaisse et tendre devient alors délicieuse.

Diaphragme, onglet, aiguillette baronne ...

C'est aussi valable pour certains morceaux qui passent d'habitude dans le ragoût, la viande hachée ou même la viande pour chiens et chats mais qui sont prisés comme de véritables délicatesses dans les grands pays producteurs de viande comme l'Argentine, la France ou les USA (voir illustration page 6). Par exemple la bavette. En forme de bandes, les muscles latéraux du diaphragme sont nommés skirt steak aux USA, où ils passent au gril comme les piliers du diaphragme que les



Un choix de «nose to tail», de gauche à droite: Diaphragme, onglet, côte plate, os à moelle. Photos: Christine Benz

Douze morceaux de bœuf et comment on peut les utiliser

Morceau	Emplacement	Cuisinière	Gril
Aiguillette baronne	Cuisse	Rôtir	Griller entier directement ou indirectement
Côte plate	Côte plate	Bouillir	Griller indirectement en laissant les os
Flancs	Flancs	Rôtir	Griller directement
Filet d'épaule	Épaule	Rôtir	Griller directement
Araignée	Cuisse	Rôtir	Griller directement
Jarrets	Épaule, cuisse	À mijoter entier ou en tranches	Griller entier indirectement
Cou (parures de la langue)	Cou	Rôti roulé à cuire au four	Rouler et griller indirectement
Cœur	Abats	À mijoter entier	Griller entier indirectement ou faire des tranches à griller directement
Côtes couvertes	Dos	Rôtir comme steak (avec graisse et/ou os) à la poêle ou comme rôti (avec les os) au four	Griller directement (avec les os) comme steak ou indirectement (avec les os) comme rôti
Os à moelle	Épaule, cuisse	Couper en rondelles à cuire avec un bouilli	Couper en longueur et griller directement des deux côtés
Onglet	Abats	Rôtir, mijoter	Griller entier directement
Diaphragme	Abats	Rôtir	Griller entier directement

Américains appellent hanging hender steak ou hanger-steak et les Français l'onglet. C'est un seul muscle, à fibres longues, avec un tendon au milieu et quelques dépôts de graisse en surface. Qui en aura grillé une fois dira: c'est un des meilleurs morceaux du bœuf.

... araignée et autres: Morceaux nobles oubliés

L'aiguillette baronne, l'araignée (sur les os du bassin), la bavette de flanchet (sur les flancs du ventre), le téres major (sur le gras de l'épaule) ou le filet d'épaule, qu'on obtient quand on coupe les tendons médians de la pointe de l'épaule, sont des morceaux idéaux pour le gril et pour être juste saisis. Ils ne sont en fait rien d'autre que des morceaux nobles oubliés. On peut en effet tous les saisir rapidement – à la poêle ou sur la braise du gril. La redécouverte de la qualité de ces morceaux fera des émules et on peut se risquer à pronostiquer que ces prochaines années des morceaux comme l'onglet, l'aiguillette baronne ou le filet d'épaule seront de nouveau demandés et vendus à de biens meilleurs prix.

La graisse de l'animal remplace les marinades

Une partie de la qualité de ces morceaux vient du fait qu'ils contiennent une certaine quantité de graisse qui rend superflues les marinades à l'huile. On peut et doit griller ces morceaux tout nus puis les saler et poivrer juste avant de manger. À supposer qu'ils aient vraiment besoin d'épices supplémentaires. Car la graisse est aussi le vecteur de goût par excellence. Elle transporte le goût de la viande – quand elle en a un. C'est ici qu'on remarque ce qu'a mangé l'animal à l'origine de la viande. Plus il y avait d'herbes et de plantes

diverses dans sa ration, plus le bouquet gustatif sera floral. Tous les cuisiniers qui misent sur la viande de pâturage le disent – par exemple Sven Wassmer du Restaurant 7132 Silver à Vals GR, deux étoiles Michelin, ou Stefan Tamò du bistrot Ziegelhütte à Zürich Schwamendingen, qui sont connus pour leurs spécialités de viandes grillées.

Les paysans bio qui donnent à leurs bêtes seulement de l'herbe ont donc un très bon argument de vente: Leur viande est tout simplement meilleure. *Michael Lütcher et Karin Messerli* •



Fiche technique

La fiche technique «Plus-value – Le bœuf du museau à la queue» s'adresse aux producteurs, à ceux qui font de la vente directe et aux bouchers. Elle contient une vue d'ensemble des morceaux comestibles, des exemples d'utilisation et des propositions de paquets de mélanges de morceaux, des astuces commerciales et des informations sur le stockage de la viande de diverses sortes d'animaux. Elle pourra être commandée sur le site de Bio Suisse à partir du 15 janvier 2017. *sja*

→ www.bio-suisse.ch > Transformateurs & Commerçants
> Cahier des charges & Règlements

Distinctions spéciales pour *un séré à la vanille et une cuchaule*

Sur les 69 produits inscrits cette année, 28 ont reçu le Bourgeon Bio Gourmet tant convoité et deux reçoivent une distinction spéciale pour leur qualité particulièrement extraordinaire.

Bio Suisse attribue chaque année son Bourgeon Bio Gourmet pour attirer l'attention des consommateurs sur les produits Bourgeon particulièrement délicieux. Le Bourgeon Bio Gourmet est un label qui garantit la haute qualité gustative et la transformation douce des produits primés. Les produits particulièrement extraordinaires reçoivent en outre une distinction spéciale. Cette année, ce concours de distinction de la qualité s'est déroulé en partenariat avec l'association des cuisiniers vedettes suisses «Les Grandes Tables de Suisse». Le concours de cette année était ouvert aux produits laitiers frais, à la petite boulangerie et aux pâtisseries.

Deux distinctions spéciales

Le millésime 2016 a confirmé le haut niveau des années précédentes: 28 des 69 produits inscrits ont rempli les critères de qualité très élevés du Bourgeon Bio Gourmet, et deux d'entre

eux – sur les quatre qui avaient été nommés pour cela – reçoivent une distinction spéciale pour leur qualité particulièrement extraordinaire: la Cuchaule au fil de Safran de la Boulangerie Saudan, de Fribourg, et le séré à la vanille d'«Erlebnis Agrovision» Burgrain, d'Alberswil LU.

Un jury indépendant placé sous la direction du spécialiste en analyse sensorielle et journaliste gastro Patrick Zbinden avait évalué tous les produits inscrits lors d'une dégustation à l'aveugle tenant compte de critères comme l'apparence, l'odeur, le goût et l'impression générale. Les quatre produits qui ont reçu le nombre maximum de points ont été nommés pour les distinctions spéciales. Cette deuxième évaluation a été faite par un nouveau jury placé sous la direction de Patrick Zbinden qui comprenait trois cuisiniers vedettes de l'association «Les Grandes Tables de Suisse»: Pierrot Ayer du Le Pérolles à Fribourg, Jörg Slaschek de l'Attisholz à Riedholz SO et Edgard Bovier de La Table d'Edgar du Lausanne Palace. Ils ont attribué les distinctions spéciales et leur président Pierrot Ayer a gâté les invités à la remise des prix au Kulturzentrum PROGR à Berne avec un apéro riche en produits Bourgeon et Bourgeon Bio Gourmet.

Notons encore que le Bourgeon Bio Gourmet était cette année davantage présent dans les médias de Suisse romande.
Lukas Inderfurth et Stephan Jaun, Bio Suisse



Les fabricants avec leurs certificats Bourgeon Bio Gourmet lors de la remise des prix le 10 novembre 2016 à Berne. Photo: Andrea Wullimann

Les produits primés

Produit	Note	Fabricant
Cuchaule au fil de safran	6	Boulangerie Saudan Fribourg
Séré à la vanille	6	Bio-Käserei Burgrain AG Alberswil LU
Beurre à la crème acidulée pasteurisée	5	
Dragées de cornouille	6	Landgut Weitsicht, Eva Kollmann Beinwil AG
Chocolat blanc à la cornouille	5	
Nid d'oiseau	6	VEBO Genossenschaft Oensingen SO
Croissant aux amandes	5	
Amaretti	5	
Glace au chocolat	5	ARCO Glace & Schoggi Bern
Glace à la banane	5	
Florentins aux griottes	5	Biofarm-Genossenschaft Kleindietwil BE
Têtes à la semoule à la vanille	5	Biomilk AG Münsingen BE
Yogourt de bufflonne à la vanille	5	Chäs-Hütte Meiers- kappel GmbH Meierskappel LU
Glace à la crème et au café	5	Christian und Janis Otti Oberwil bei Büren BE
Glace aux noisettes	5	
Yogourt mangue à la grecque	5	Emmi Schweiz AG Luzern
Yogourt Bircher musli	5	
Yogourt myrtille	5	
Yogourt fraise	5	Erwin Ackermann, Schlatthof Wolfwil SO
Séré à la rhubarbe	5	
Beurre	5	Fromagerie des Reussilles SA Les Reussilles BE
Shortbread au citron	5	Kambly SA Trubschachen BE
Yogourt framboise au lait de brebis	5	Molkerei Biedermann AG Bischofszell TG
Lassi goyave et fruit de la passion	5	
Yogourt nature	5	Regio Molkerei beider Basel AG Frenkendorf BL
Croissant aux noix	5	Simon Peter Lieli LU
Croissant aux amandes	5	
Fromage frais au raifort	5	Willy und Lucia Schmid- Zwimpfer Willisau LU

Accès réservé
exclusivement aux visiteurs professionnels

Nuremberg, Allemagne

15 - 18.2.2017

BIOFACH2017

into organic

Le Salon Pilote Mondial des Aliments Biologiques

BIOFACH. INNOVATIONS DURABLES.

Cette plateforme internationale de networking de la filière bio enthousiasme 2 325 exposants et 48 533 visiteurs* venant du monde entier avec sa vaste gamme d'aliments biologiques, son congrès de haut niveau, sa certification stricte et ses espaces thématiques uniques en leur genre :

- Nouveautés et tendances
- Expérience et découverte
- Compétence et savoir

Retrouvez tous les détails sur le site :

BIOFACH.COM

*BIOFACH et VIVANESS

NOTEZ LA DATE
DE SUITE DANS
VOTRE AGENDA.



ORGANISATEUR

NürnbergMesse
T +49 9 11 8606-49 09
F +49 9 11 8606-49 08
visitorservice@
nuernbergmesse.de

INFORMATIONS

Chambre de Commerce
Allemagne-Suisse
T +41(0) 44 283 61 75
F +41(0) 44 283 61 00
catherine.jesel@
handelskammer-d-ch.ch

en parallèle :

VIVANESS 2017

into natural beauty

Salon International des
Produits Cosmétiques Naturels

Enquête: Producteurs satisfaits, doutes sur le pouvoir de codécision

La satisfaction des productrices et des producteurs Bourgeon étant importante pour Bio Suisse, elle a effectué une enquête d'opinion au début de l'été 2016. Présentation des résultats.

À quel point les productrices et producteurs Bourgeon sont satisfaits avec le marché, le secrétariat, et où trouvent-ils que des améliorations sont nécessaires? Bio Suisse a posé ces questions à ses producteurs via un sondage. Le retour de 1387 questionnaires remplis, soit 22 pourcents des producteurs Bourgeon suisses, a dépassé les attentes du secrétariat. 23 pourcents des productrices et producteurs Bourgeon germanophones, 19 pourcents des francophones et 25 pourcents des italophones ont participé à l'enquête. La participation des producteurs en reconversion était légèrement plus élevée (26 pourcents) que celle des fermes Bourgeon (22 pourcents). Trois quarts des participants sont des hommes et l'âge moyen est de 47 ans. 14 pourcents des participants ont indiqué avoir une fonction à Bio Suisse ou dans une de ses organisations membres.

Situation générale satisfaisante

Les productrices et producteurs Bourgeon sont en général satisfaits de la situation actuelle de leur ferme. C'est ce que montre la moyenne de 7,4 sur une échelle de 0 (très insatisfait) à 10 (très satisfait). Les producteurs de volailles, d'œufs

et de vin ont tendance à être les plus satisfaits de la situation de leur domaine. La satisfaction est un peu plus basse chez les producteurs de lait et les producteurs d'autres produits animaux (sans le lait ni la viande de bœuf, de volaille et de porc), suivis par les producteurs de céréales. La satisfaction semble aussi un peu plus élevée en Suisse romande et chez les producteurs Bourgeon que dans les autres régions linguistiques et pendant la reconversion.

Trois quarts des participants sont d'avis que la situation de leur ferme est meilleure grâce au Bourgeon. Il est frappant que les producteurs d'œufs et de céréales le confirment davantage (> 85 pourcents) alors que «seulement» 58 pourcents des producteurs d'autres produits animaux ont le sentiment que la situation de leur ferme est meilleure grâce au Bourgeon. Il est possible que ce soit dû au fait que les agneaux et les cabris sont difficiles à commercialiser avec le Bourgeon.

Les producteurs Bourgeon sont aussi satisfaits de la collaboration avec leurs acheteurs (voir le graphique de gauche). Environ un cinquième des participants font de la vente directe pour les produits de leur principale branche de production. Dans ce domaine comme dans le cas des structures plus petites (grandeur des domaines et commercialisation locale), les producteurs souhaitent davantage de soutien de la part de Bio Suisse, par exemple pour le maintien et l'encouragement des petits domaines familiaux.

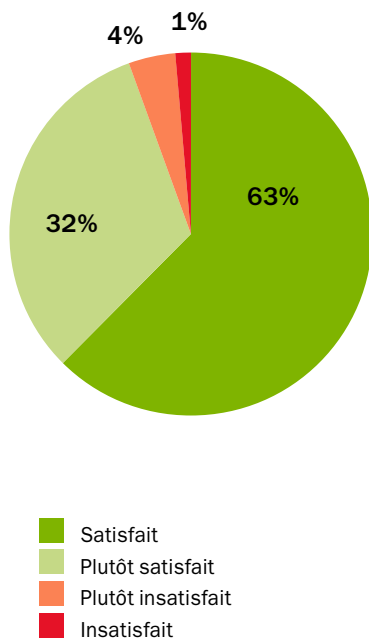
Formation et recherche

L'offre actuelle de formation en agriculture biologique est en général considérée comme suffisante à très bonne. Il en va de

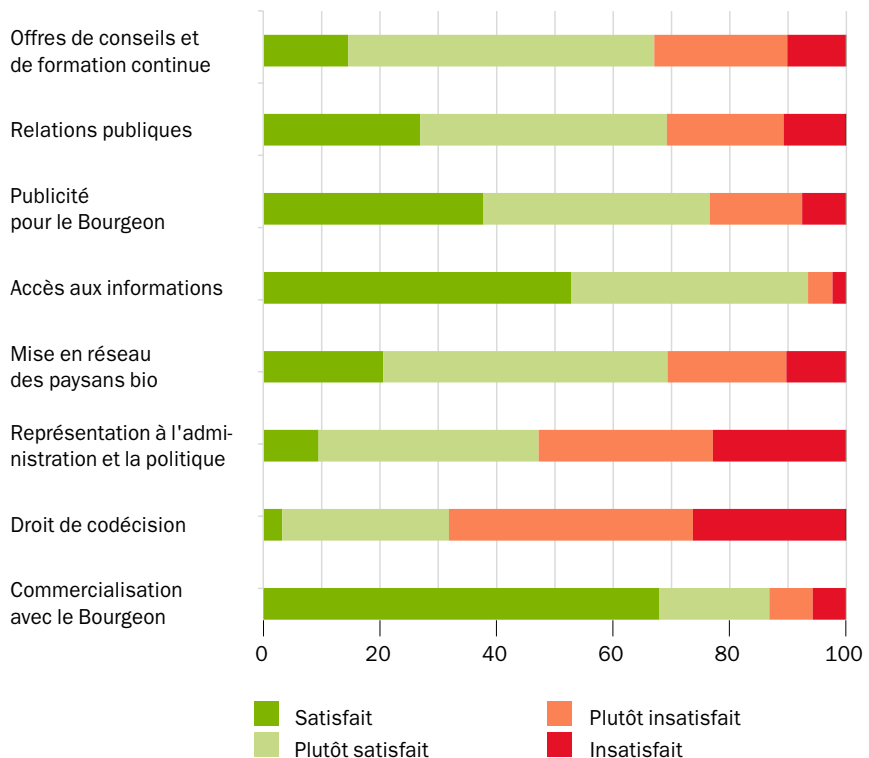


Les producteurs de Bio Suisse trouvent que leur avantage principal est la commercialisation avec le Bourgeon. Photo: Thomas Alföldi

Satisfaction pour la collaboration avec les acheteurs



Évaluations des avantages qui découlent de l'affiliation à Bio Suisse



Source: Bio Suisse, Graphique: Bioactualités

même pour l'offre de conseils et de formation continue. Les producteurs trouvent que c'est surtout la formation de base qui doit être améliorée. L'enseignement de l'agriculture biologique dans des classes intégrées semble préféré aux classes séparées. Les régions marginales souhaitent de manière générale un développement de l'offre en formation continue.

Une augmentation de l'offre de conseils et de formation continue est souhaitée principalement dans les domaines de la lutte contre les mauvaises herbes, de la santé animale, des productions de niche ainsi que de la fertilité et du travail du sol. Les participants à l'enquête souhaitent aussi davantage de recherches sur les mêmes thèmes. L'article de la page 15 montre comment Bio Suisse a regroupé les demandes de recherches. Agroscope est en train de dépouiller ces demandes et les résultats seront connus en 2017.

Fédération et avantages de l'affiliation

Près de 8 participants sur 10 sont généralement satisfaits de Bio Suisse en tant que fédération. Un renforcement du contact du secrétariat avec la base et une diminution du travail administratif sont souhaités.

Un quart des sondés ont indiqué avoir été en contact avec le secrétariat de Bio Suisse au cours des derniers temps. S'ils apprécient surtout l'amabilité et le désir d'aider, ils trouvent que des améliorations sont encore nécessaires du point de vue de l'atteignabilité téléphonique, de la compétence des collaborateurs et de la durée du traitement des demandes.

Le motif principal de l'affiliation à Bio Suisse est sans surprise la commercialisation avec le Bourgeon (voir le graphique

de droite). Quelques membres souhaitent que la Fédération renforce ses activités politiques tandis que d'autres sont d'avis que Bio Suisse devrait être moins ou différemment politisée. Bien que les producteurs puissent influencer le travail de la fédération via les organisations membres régionales et en tant que délégués, ils trouvent que leur droit d'intervention directe est insuffisant. En plus de la commercialisation avec le Bourgeon, ils retirent un avantage certain de l'accès aux informations et de la publicité pour la marque Bourgeon.

Secrétariat

L'enquête a aussi fait parvenir au secrétariat de très nombreux commentaires, idées et suggestions. Daniel Bärtschi, le directeur de Bio Suisse, dit à propos des réponses à l'enquête: «La Direction et le Comité de Bio Suisse vont maintenant dégager de ces résultats des mesures adéquates qui devront être prises. Les mesures les plus importantes doivent être communiquées au printemps 2017. Les nombreuses réactions positives nous réjouissent énormément. Nous continuons de travailler pour proposer les meilleures prestations possibles et pour renforcer encore les échanges avec la pratique. Notre équipe est très motivée et elle va continuer de s'investir corps et âme pour Bio Suisse.»

Bio Suisse remercie chaleureusement ses productrices et producteurs d'avoir joué le jeu et d'avoir participé en si grand nombre à cette enquête! Judith Köller, Bio Suisse

L'ensemble des résultats de l'enquête

→ www.bio-suisse.ch > Producteurs > Résultats de l'enquête

Le médiateur pour un commerce équitable des produits Bourgeon

Les producteurs Bourgeon peuvent faire appel à Toralf Richter, médiateur de Bio Suisse, en cas de litige commercial.



Toralf Richter: instaurer la culture du dialogue. Photo: hir

Les pratiques commerciales ne cessent de se durcir et le secteur des produits biologiques n'échappe pas à cette évolution. En prolongement du «Code de conduite pour le commerce des produits Bourgeon», Bio Suisse a créé l'organe de médiation pour des relations commerciales équitables en 2014. Ce dernier se veut le garant du «fair-play» dans le déroulement des négociations commerciales entre les partenaires Bourgeon (entreprises agricoles, agroalimentaires et commerciales certifiées). Interview avec le médiateur Toralf Richter, agronome de formation et spécialiste du marché des produits bio.

Dans quels cas peut-on s'adresser à vous?

Toralf Richter: Les producteurs peuvent faire appel à moi, tout comme les transformateurs ou les preneurs de licence, en cas de comportement inéquitable dans le domaine des prix, d'entrave à l'accès au marché ou de soudaine dénonciation de relations commerciales dangereuse pour l'existence de l'entreprise. L'objectif des médiations consiste surtout à éviter d'en arriver à un règlement des conflits devant les tribunaux.

Je tiens aussi à préciser que l'organe de médiation ne traite en aucun cas les questions relatives au Cahier des charges, aux règlements et aux activités de Bio Suisse. Par le truchement du référencement sur Internet, je reçois beaucoup de demandes irrecevables concernant de tels sujets. Pour ces cas-là, le secrétariat de Bio Suisse indique volontiers où trouver et comment contacter les organes compétents.

Que faites-vous concrètement?

Mon rôle premier est d'instaurer la culture du dialogue dans les relations commerciales. De nos jours, les négociations sont de plus en plus âpres et tournent vite au rapport de force. Le marché étant dominé par une poignée d'acheteurs, le producteur se retrouve souvent en position de faiblesse, ce qui le

*«Le mot <équitable> est
subjectif et n'a pas la même signification
pour tout le monde.»*

Toralf Richter

prive d'une bonne vue d'ensemble de la situation. Lorsqu'une demande me parvient, après m'être renseigné et avoir étudié la situation, j'indique les possibilités d'intervention et joue le rôle d'intermédiaire entre les partenaires. Je n'ai aucune autorité et ma fonction se limite à trouver un terrain d'entente.

Êtes-vous fortement sollicité?

Jusqu'à présent, je n'ai eu que peu de plaintes concrètes à traiter nécessitant une procédure de médiation. Cela ne veut pas dire pour autant que tout se déroule sans anicroches dans le commerce des produits Bourgeon. Mais je ne peux intervenir que si l'on s'adresse à moi.

Le marché bio serait-il plus équitable que les autres?

En Suisse, la situation est certainement meilleure que dans les autres pays, aussi pour le commerce des produits Bourgeon. Toutefois, le mot «équitable» est subjectif et n'a pas la même signification pour tout le monde. La pression sur les prix exercée par la grande distribution augmente et les producteurs ne jouent souvent pas à armes égales lors des négociations.

Par ailleurs, l'existence même de l'organe de médiation a un effet dissuasif dans la branche. Cette possibilité d'arbitrage incite les parties à trouver préalablement un terrain d'entente. En outre, sur le marché des produits bio, personne n'a intérêt à salir sa réputation en apparaissant au grand public comme un acteur commercial sans scrupules. Interview: Christian Hirschi



Organe de médiation de Bio Suisse

Toralf Richter (qui parle seulement l'allemand) peut être contacté de préférence par écrit (aussi par courriel). Ce service de médiation, financé par Bio Suisse, est gratuit.

Bio Suisse, Organe de médiation,
Toralf Richter, Peter-Merian-Str. 34, 4052 Bâle
Tél. 076 335 40 88
→ organe-mediation@bio-suisse.ch
→ www.bio-suisse.ch/fr > À notre sujet
> Organe de médiation



Ordonnances bio, SRPA, SST

Protection phytosanitaire	Tous les produits listés sont soumis aux prescriptions d'utilisation de l'Ordonnance sur les produits phytosanitaires (OPPh). La liste comprend les matières actives autorisées et les restrictions spécifiques pour l'agriculture biologique. Nouvelles substances: Matières premières d'origine animale ou végétale qui figurent dans la liste de l'annexe 1 de la partie D de l'OPPh et qui sont considérées comme denrées alimentaires conformément à la Loi sur les denrées alimentaires; dioxyde de carbone; kieselgur (terre de diatomées) contre la drosophile du cerisier, pour autant qu'il y ait une autorisation selon l'OPPh. (OBio DEFR, art. 1, Annexe 1)		
Alimentation animale	Nouveaux additifs: Trihydroxychlorure de dicuivre (TBCC); granulés enrobés de carbonate de cobalt; iodate de calcium, anhydre; hydroxychlorure de zinc monohydraté; levure séléninée inactivée. L'iodure de potassium est de nouveau autorisé. (OBio DEFR, Annexe 7)		
Transformation	<p>Modifications dans la partie A: La gomme gellane, la cire d'abeille, la cire de carnauba et l'érythritol sont autorisés avec des restrictions. La cire de carnauba et la cire d'abeille étaient jusqu'à maintenant autorisées seulement comme auxiliaires technologiques. Les additifs déjà autorisés comme l'acide citrique et le citrate de sodium sont maintenant aussi autorisés pour l'utilisation dans les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale. L'utilisation du carbonate de sodium n'est plus limitée. La glycérine et le dioxyde de silicium sont maintenant autorisés pour les arômes. À partir du 1.1.2019, la lécithine et la cire de carnauba ne pourront être utilisées que si elles ont été fabriquées à base de matières premières biologiques.</p> <p>Modifications dans la partie B: Sont maintenant autorisés le chlorhydrate de thiamine et le phosphate diammonique pour nourrir les levures lors de la fermentation des vins de fruits ainsi que le vinaigre et l'acide acétique pour la transformation du poisson. L'utilisation de fibres de bois certifié est autorisée avec des restrictions. Le champ d'application du carbonate de sodium et de l'acide citrique est élargi. Le kaolin (silicate d'aluminium) n'est plus utilisé. À partir du 1.1.2019 les agents de démoulage et les anti-moussants devront provenir d'huiles végétales de production biologique et la cire de carnauba de matières premières biologiques.</p> <p>Modifications de la liste des substances qui peuvent être utilisées pour la fabrication des levures et des produits à base de levures: L'amidon de pomme de terre doit obligatoirement provenir de production biologique. À partir du 1.1.2019, les agents de démoulage et les anti-moussants devront provenir d'huiles végétales de production biologique. (OBio DEFR, Annexe 3 parties A et B, Annexe 3a et dispositions transitoires)</p>		
Commerce et importations: Liste de pays	Le champ d'application de l'actuelle convention d'équivalence entre la Suisse et le Canada est mutuellement élargi aux importations et au vin. Le délai pour l'adjonction du Japon et de la Tunisie est prolongé jusqu'à fin 2018. Modification au sujet des autorités compétentes et dans les listes des organismes de certification pour l'Argentine, l'Australie, le Costa Rica, l'Inde, le Japon, le Canada, la Nouvelle-Zélande, la Tunisie et les États-Unis d'Amérique. (OBio DEFR, Annexe 4 Liste de pays)		
DEFR	Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche	SRPA	Sorties régulières en plein air (Ordonnance sur les paiements directs)
OBio DEFR	Ordonnance sur l'agriculture biologique du DEFR	SST	Systèmes de stabulations particulièrement respectueux des animaux (Ordonnance sur les paiements directs)
OBio	Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique		



Bio Suisse: Cahier des charges pour la transformation et le commerce

Généralités	
Ingrédients: Qualité	Chapitres «Ingrédients Bourgeon». (Partie III, chap. 2 à 13)
Durabilité: Nouvelle réglementation	Texte entièrement nouveau à cause de la décision de l'AD du 13.4.2016. (Partie I, chap. 6, et III, chap. 1.13)
Produits spécifiques	
Fruits, légumes, plantes aromatiques, champignons et graines germées: Certification	Les règles pour la certification des entreprises qui distribuent à la fois des produits biologiques et des produits non biologiques ont été actualisées. (Partie III, art. 4.1.2.3)
Café, cacao, chocolat, autres produits au cacao	Nouveau chapitre détaillé. (Partie III, chap. 13)
Restauration: Poissons	Les poissons sauvages pêchés dans nos rivières et nos lacs figurent maintenant dans la liste des matières premières non biologiques autorisées en plus des poissons de qualité MSC. (Partie III, chap. 14)
Aliments fourragers: Bourgeon / Bourgeon intrants	Formulation plus précise concernant le choix entre le Bourgeon et le Bourgeon intrants. (Partie III, chap. 15)



Bio Suisse: Cahier des charges pour l'agriculture

Généralités	
Contrats et contrôles obligatoires	La CLA peut prononcer un délai d'attente pour la réinscription d'une durée maximale de 5 ans en cas de violations intentionnelles ou répétées du contrat de production Bourgeon de Bio Suisse et des éléments qui figurent au chiffre 3 dudit contrat.
Principe de la globalité	Si une ferme biologique collabore avec une exploitation non biologique, la production biologique est sous la responsabilité du producteur bio. Le chef de l'exploitation non biologique n'est pas autorisé à effectuer de son propre chef des travaux dans la ferme bio. (Partie II, art. 1.1.4)
Production végétale	
Sélection végétale et multiplication	Chaque variété qui est cultivée en Suisse dans des fermes Bourgeon pour la production de denrées alimentaires, d'aliments fourragers ou de matières premières renouvelables doit être accessible à tous les producteurs Bourgeon. (Partie II, art. 2.2.8)
Fertilisation	Un contrat de cession d'engrais de ferme doit être conclu entre la ferme qui les cède et celle qui les épand dès qu'une ferme Bourgeon reprend des engrais de ferme d'une ferme bio en passant par une installation de biogaz ou par un pool d'éléments fertilisants (Partie II, art. 2.4.3.1) Au maximum 50 % de l'ensemble des besoins en éléments nutritifs peuvent être couverts avec des éléments nutritifs (lisiers méthanisés et digestats) provenant d'une installation de biogaz (Partie II, art. 2.4.3.2)
Champignons comestibles	Les substrats pour champignons qui ne contiennent pas d'engrais de ferme ne doivent pas obligatoirement être cédés à des fermes bio et il n'y a pas de limite de distance. (Partie II, chap. 3.4)
Production animale	
Affouragement	Les ruminants devront consommer à partir du 1.1.2018 une proportion minimale d'herbe (fraîche, ensilée ou séchée) qui se monte par rapport à la ration globale à 75 % en plaine et à 85 % en montagne. (Partie II, chap. 4.2) Les aliments fourragers non autorisés ne peuvent être utilisés qu'avec une autorisation exceptionnelle limitée dans le temps. Une ordonnance vétérinaire ne suffit pas. Les demandes de dérogations doivent être adressées à l'équipe des aliments fourragers du FiBL. (Partie II, art. 4.2.3.5)
Cochons: Achats d'animaux non bio	Seulement 10 % (jusqu'ici 20 %) de l'effectif peuvent être achetés à des exploitations non bio et seulement s'il s'agit de truies non portantes. (Partie II, art. 4.4.2)
Limitations de l'utilisation des antibiotiques	Les antibiotiques des groupes critiques de principes actifs ne peuvent être utilisés qu'exceptionnellement pour des premiers traitements. Pour le traitement des mamelles, il est nécessaire de prélever un échantillon de lait avant le traitement. Les produits de tarissement ne peuvent en général être utilisés que si une analyse bactériologique en démontre la nécessité et le principe actif doit toujours être sélectionné à l'aide d'un antibiogramme. (Partie II, art. 4.5.3)
Prescriptions spécifiques	Pour les catégories animales qui ne sont pas réglées dans le chapitre 5 de la Partie II, ce sont les Directives générales pour la production animale qui s'appliquent par analogie et des dispositions d'application peuvent être formulées. (Partie II, chap. 5)
Poules pondeuses: unités avicoles	En aviculture de ponte, le nombre d'unités avicoles par exploitation est limité au maximum à deux unités. L'effectif maximal par unité avicole est de 2000 poules pondeuses ou de 4000 poulettes. L'élevage pour sa propre ferme est possible en plus des deux unités avicoles (Partie II, chap. 5.5). La distance minimale entre deux unités avicoles a également été définie de manière plus précise (Partie II, art 5.5.2.2 et 5.5.3.1).
Poules pondeuses: Grains entiers	La ration des poules pondeuses doit comporter au minimum 5 % de grains entiers. (Partie II, art. 5.5.3.9)
Volailles de chair: Grains entiers, abreuvoirs à pipettes	Il faut maintenant proposer des grains entiers adaptés à l'âge. (Partie II, art. 5.5.5.9) Le nombre d'abreuvoirs à pipettes par rapport au nombre de bêtes est maintenant précisé. (Partie II, art. 5.5.5.10) Suppression des prescriptions sur les distances entre les bâtiments et entre les pâturages. (Partie II, art. 5.5.5.2)
Abeilles: cadres	Les systèmes en plastique pour récolter le miel en rayon sont interdits. (Partie II, art. 5.8.10)



Natura-Beef

Affouragement: PLVH	Le programme PLVH (production de lait et de viande basée sur les herbages) de la Confédération est obligatoire depuis le 1.1.2017 pour les vaches mères et les veaux jusqu'au sevrage. (Art. 2.4)
Généralités	Diverses dispositions concernant p. ex. les sorties quotidiennes ou l'affouragement dans l'abri des veaux ont été précisées pour la campagne de contrôles 2016-2017. Les détails à ce sujet se trouvent dans le document «Directives pour le contrôle d'exploitation 2016-2017» sur www.beefcontrol.ch .



Transformation Migros-Bio

Emballage: Co-Branding	Co-Branding UTZ Certified; remarque pour la déclaration Swissness (Art. 4.1)
Emballage: Swissness	Nouveau numéro de chapitre; sous-chapitre supplémentaire sur les utilisations du logo Migros-Bio.
Transformation: Graisse de démoulage	Suppression du paragraphe sur la graisse de démoulage (Art. 4.3.1.1)
Achats: Provenance	Liste de priorités des provenances supprimée. Nouveau numéro de chapitre (4.3.2 Provenance)

Directives KAGfreiland

Bovins: Immobilisation	La liberté de mouvement des animaux a été précisée. Dans les alpages, il n'y a pas besoin d'autorisation pour la garde en stabulations entravées. (Chap. 2.3)
Bovins: Durée minimale des sorties	Pendant la période de végétation, il faut assurer au minimum 3 heures au pâturage ou l'ingestion au pâturage d'au moins 1/3 des fourrages grossiers de la ration. (Chap. 2.5)
Principe de la globalité: Animaux d'agrément	Le nombre maximal d'animaux d'agrément tolérés par genre animal est maintenant défini dans le Cahier des charges (CDC). Le CDC de KAGfreiland ne doit pas être respecté pour ces nombres maximaux d'animaux. (Chap. 2.6)
Transport	Le chargement et le déchargement des animaux doivent être faits correctement, si possible par l'éleveur lui-même et avec le plus de calme et le moins de stress possible. (Chap. 4.1)
Veaux	Les veaux doivent recevoir suffisamment de colostrum immédiatement après la naissance. Une réserve de colostrum doit être constituée. (Chap. 6.2.2) Les veaux sevrés doivent obligatoirement passer au moins trois heures par jour au pâturage pendant la période de végétation. Le parcours pour mauvais temps doit être accessible pendant au moins une heure par jour. (Chap. 6.2.3)
Bovins	Une protection contre le mauvais temps n'est pas exigée dans les régions d'estivage. (Chap. 6.2.4)
Cochons	Des matières à foin supplémentaires ne sont pas nécessaires en cas d'élevage en plein air toute l'année et en cas d'accès quotidien à une surface de pâturage. (Chap. 7.1.2)
Volailles de chair	Le chapitre a été complété par des dispositions pour l'engraissement des jeunes coqs (poussins mâles des hybrides de ponte). (Chap. 9)
Volailles de chair: Installation des poussins	La pause hivernale n'est pas nécessaire pour une durée d'engraissement à partir de 120 jours. Dans les régions climatiquement avantageuses (pauvres en neige), il est possible d'autoriser sur demande une installation toute l'année ou un raccourcissement de la pause hivernale. (Chap. 9.1.4)
Volailles de chair: ACE	L'accès à l'aire à climat extérieur (ACE) doit être garanti aux volailles à partir de l'âge de 22 jours. La durée peut être limitée jusqu'à l'âge de 6 semaines. (Chap. 9.2.1)
Volailles de chair: Pâturage	Modifications rédactionnelles, compléments pour les jeunes coqs. (Chap. 9.2.2)
Canards: Élevage pendant l'hiver	La pause hivernale signifie qu'on ne peut avoir de novembre à février que des animaux adultes qui peuvent utiliser le parcours même quand il est enneigé. (Chap. 10.1.2)
Oies	Les canards et les oies ont maintenant chacun leur propre chapitre. Les oies ne peuvent être élevées et engraisées que de manière extensive. La durée de l'engraissement se situe entre 28 et 32 semaines. (Chap. 11)
Chèvres, moutons: Protection contre le mauvais temps	Une protection contre le mauvais temps n'est pas exigée dans les régions d'estivage. (Chap. 12.2.5; 13.2.4)
Chevaux: Ânes	Les ânes sont maintenant mentionnés explicitement parce que certains de leurs besoins sont différents de ceux des chevaux. S'ils sont dehors toute l'année, un abri sec est obligatoire. (Chap. 14) Des recommandations plus détaillées pour l'élevage des ânes se trouvent dans le «Guide pratique pour la détention des ânes» (Agroscope Transfer, n° 94, octobre 2015) ainsi que dans la bibliographie qui se trouve à la fin.
Protection contre le mauvais temps	S'il n'est pas possible de garantir une protection contre le mauvais temps à cause de circonstances impondérables, il faut prendre des mesures gestionnelles (p. ex. pâturage de nuit) pour garantir en fonction de l'âge des bêtes que leur constitution et leur capacité d'adaptation ne sont pas dépassées. (Annexe, art. II)



Directives pour le Bœuf de Pâturage Bio (BPB)

Accès aux informations sur la ferme et les animaux	Le producteur est d'accord que Micarna et la FCM puissent demander aux organisations concernées ou recenser elles-mêmes les données sur le respect des directives, les catégories animales, la génétique, la provenance, la qualité de la viande, la santé etc. des animaux livrés. Ces données ne peuvent être utilisées que pour l'assurance-qualité et ne peuvent être transmises qu'aux instances nécessaires dans la filière de création de valeur (producteurs, marchands, Micarna, FCM). (Art. 3.3)
Qualités visées	De nouveaux objectifs de qualité ont été définis pour atteindre la qualité de viande souhaitée. Les buts suivants sont donc visés: (génisses RG, bœufs OB): âge maximal 27 mois, poids mort 260 à 280 kg, charnure T à C, couverture de graisse 3. Toutes les bêtes de boucherie seront payées selon le système de paiement à la qualité en vigueur. (Art. 5.3.3)
Génétique	Le choix des races doit être adapté aux structures de l'exploitation (base fourragère, topographie etc.). Sont autorisées les races à viande ainsi que les animaux (F1) avec au minimum 50 % des races à viande suivantes: Limousin, Angus, Simmental (taureau M), Brune d'origine, Aubrac et les animaux issus de leurs croisements. Races non recommandées: Blonde d'Aquitaine, Charolais et Piémontaise et les animaux issus de leurs croisements. Race interdite: Blanc-Bleu-Belge et les animaux issus de ses croisements. Ces dispositions pour les races entrent en vigueur le 1.1.2020. (Art. 5.3.4)
Provenance des animaux	Respecter les prescriptions de Bio Suisse. Si la bête doit en plus être vendue avec le label «De la région», ces directives-là doivent aussi être respectées. Le contrôle se base entre autre sur les données de droit public (historique de l'animal) enregistrées par Identitas AG (Banque de données sur le trafic des animaux, BDTA). Les bêtes dont la race du père est enregistrée comme «inconnue» dans la BDTA perdront complètement la reconnaissance par le label à partir du 1.1.2020. Il est donc recommandé aux producteurs de remontes d'enregistrer la race des pères dans la BDTA à partir du 1.1.2017. (Art. 5.3.5)
Gestation	Les gestations avancées (> 5 mois) au moment de l'abattage doivent être évitées et sont enregistrées. La gestion du troupeau doit être adaptée en conséquence. (Art. 5.3.10)



Biodynamique par nature

Directives Demeter pour la transformation

Généralités

Additifs Nouveaux additifs et auxiliaires technologiques: poudre à lever Weinstein: Ingrédients supplémentaires; Utilisation simplifiée des enzymes, carbonate de magnésium autorisé comme antiagglomérant pour le sel (pour les sels aux épices). (Annexe 1, art. 3.7.4, 3.7.5)

Matériaux d'emballage Précision pour l'utilisation de l'aluminium. (Annexe I, art. 4)

Produits spécifiques

Jus de fruits, nectars, concentrés Le chapitre des sirops de fruits a été séparé des nectars. (Annexe 11/1, art. 1.3.3.)

Pain Les moulins à marteaux avec système de refroidissement sont maintenant autorisés. (Annexe 11/2, art. 2.1)
Les spécialités comme les biscuits peuvent être cuites après surgélation. (Annexe 11/2, Art. 2.5)

Tofu Nouveau chapitre sur la fabrication du tofu. (Annexe 11/3, art. 4)

Cosmétiques 3 nouveaux ingrédients autorisés. (Annexe II/10, art. 6)

Vinification Seules les propres levures du domaine sont autorisées pour le démarrage de la fermentation. Utilisation de levures extérieures neutres seulement lors de l'arrêt de la fermentation (< 5 Brix). (Annexe II/14, art. 1.7)
Réglementation du soufre utilisé: Solution pure et aqueuse, métabisulfite de potassium, pas de tablettes de soufre. (Annexe II/14, art. 1.9)

Bière: Le procédé Nathan est maintenant autorisé. (Annexe II/15, art. 3.1.2)

Procédés de brasserie Réglementation de l'adjonction de sucre pour la deuxième fermentation en bouteille. (Annexe II/15, art. 3.1.3)

Boissons alcooliques: Le logo Demeter peut être placé sur la collerette (comme pour le vin) de toutes les bouteilles (sauf spiritueux). (Annexe III, art. 3.1) Les spiritueux ne peuvent plus être étiquetés avec le logo Demeter. (Annexe III, art. 4.6.1)
Étiquetage Sur les bouteilles de vin, le logo Demeter peut être réalisé avec les couleurs standards ou en noir et blanc, en or ou en argent même si le reste de l'étiquette comprend davantage qu'une seule couleur. (Annexe III, art. 4.6.2)

Directives Demeter pour l'agriculture

Généralités

Condition pour l'exploitant Dans les grands domaines, les chefs de secteurs et les chefs de branches de production doivent maintenant aussi suivre le cours d'introduction. (Chap. 1.2)

Nanotechnologies Précisions des directives sur les nanotechnologies. (Chap. 1.7)

Annonce de marques Il n'est pas permis d'enregistrer comme marque Demeter ou biodynamique faisant partie du nom de la ferme. (Chap. 1.8)

Préparations Concept d'assurance-qualité pour les préparations biodynamiques. (Annexe 11)

Vente directe Les différents cas de vente directe sont réglementés de manière plus précise. (Partie D, Chap. 3.1)

Production végétale

Plants de PDT Les plants de pomme de terre font maintenant partie des semences et plus des plants. (Chap. 3.5)

Terreaux et substrats Les terreaux achetés pour la production des plants et la multiplication ne doivent plus obligatoirement contenir du compost préparé. (Chap. 4.3)
Les procédés en couches minces ne sont plus autorisés. (Chap. 4.3)

Digestats Les digestats contenant des fragments de plastique sont interdits. Il est donc interdit de reprendre des digestats à des installations de biogaz qui acceptent aussi les denrées alimentaires emballées. (Annexe 1)

Cultures sous serres et tunnels Dans les serres, le sol peut être stérilisé superficiellement à la vapeur avec une autorisation exceptionnelle. (Chap. 4.7)

Mesures et intrants pour les traitements des plantes Le Spinosad est maintenant autorisé en arboriculture avec une autorisation exceptionnelle contre la petite tordeuse des fruits.
L'utilisation de l'homéopathie a été complétée. (Annexe 2)

Production animale

Alimentation animale 10 % des aliments fourragers peuvent être achetés à des fermes en reconversion. (Chap. 6.4) Proportion minimale d'herbe selon Bio Suisse à partir du 1.1.2018 pour les ruminants: 75 % en plaine et 85 % en zone de montagne.

Traitements antibiotiques Définition des produits pour les premiers traitements et obligation de recenser les traitements. (Chap. 6.6.1)

Impressum

Éditeurs

Bio Suisse, 4053 Basel,
et FiBL, 5070 Frick
Les textes ont été rassemblés par
Res Schmutz du FiBL.

Prix

Téléchargement gratuit depuis
www.shop.fibl.org
Exemplaire imprimé (avec les explications):
Fr. 3.-

Avec la collaboration de:

OFAG: Iris Kraaz
Bio Suisse: Beatrice Scheurer, Jürg Hauri
Demeter: Bettina Holenstein
Natura-Beef Bio: Daniel Flückiger
Bio Weide-Beef: Andreas Schmidli
Migros-Bio: Mirjam Sacchelli
KAGfreiland: Tanja Kutzer

Layout: Simone Bissig, FiBL
Relecture: Theresa Rebholz, FiBL

La réglementation bio 2017

«La réglementation bio 2017» sera disponible à partir de février 2017. Elle est trilingue (D, F, I) et peut être consultée en ligne, téléchargée gratuitement ou achetée sous forme de CD pour Fr. 30.-

→ www.bioactualites.ch
→ Commande du CD
(n° de commande 1283)
FiBL, tél. 062 865 72 72
info.suisse@fibl.org, www.shop.fibl.org

Ce dont l'agriculture biologique a besoin – Demandes de recherches déposées

Les chercheurs veulent des questions pratiques. Bio Suisse a rassemblé 170 demandes et en a tiré 10 priorités.

Agroscope et le FiBL ont voulu savoir ce printemps sur quelles questions la recherche devrait travailler à l'avenir. Il s'est révélé que les principales demandes concernent la fertilité du sol, la régulation des ravageurs, les nouvelles méthodes de travail du sol ou les influences de la nourriture biologique sur la santé et l'espérance de vie. Le recensement des besoins pour l'agriculture biologique a été effectué par le Forum national de la recherche bio (FNRB). De nombreuses autres organisations agricoles (le plus souvent conventionnelles) ainsi que des offices fédéraux, des cantons, des forums de recherche d'Agroscope, des commissions techniques de l'Union su-

«Les résultats de la recherche bio profitent le plus souvent à toute l'agriculture.»

Daniel Bärtschi, Directeur de Bio Suisse

isse des paysans (USP), Profi-Lait et l'Association pour le Développement de la Culture Fourragère (ADCF) ont aussi fait parvenir leurs questions. Agroscope est en train de dépouiller cette masse de demandes de recherches et les résultats seront publiés en 2017.

La recherche est un thème important pour Bio Suisse. «En plus des moyens financiers pour les projets de recherche, notre Fédération investit aussi beaucoup de travail dans les réseaux et la coordination – entre autre en collaborant activement avec le FNRB», explique le directeur Daniel Bärtschi. «Nous attendons maintenant de la Confédération qu'elle investisse nettement plus de moyens dans la recherche bio. Car en fin de compte les résultats qui en ressortent ne sont pas seulement importants pour les fermes bio mais pour toute l'agriculture.» Par exemple, la très grande majorité des producteurs de fruits utilisent pour lutter contre le carpocapse des pommes un produit à base de virus qui est issu de la recherche bio. Les éleveurs bio ne sont aussi depuis longtemps de loin plus les seuls à traiter leurs animaux avec des médecines alternatives et à vouloir diminuer l'utilisation des antibiotiques. «Investir dans la recherche bio, c'est donc investir dans une agriculture durable qui contribue à diminuer les problèmes environnementaux en n'utilisant pas de pesticides de synthèse», explicite Daniel Bärtschi.

Bio Suisse a rassemblé 170 demandes de recherches venant de différents groupes spécialisés, commissions et instances et les a transmises à Agroscope. Pour donner plus de poids aux questions les plus importantes, la Commission du Savoir a épuré cette liste en août pour en tirer le «top ten des demandes de recherches». *Urs Guyer, Bio Suisse*

Le top ten des demandes de recherches de Bio Suisse

Fertilité du sol: La fertilité du sol et l'utilisation de machines légères et ménageantes doivent être étudiées dans toutes les cultures.

Meilleure efficacité énergétique: La production doit être plus économe en énergie dans l'ensemble de la filière agroalimentaire.

Aliments protéiques alternatifs, remplacement du soja: Protéagineux alternatifs, nouvelles méthodes d'affouragement et sélection d'animaux moins exigeants doivent permettre de bannir le soja de l'affouragement.

Variétés bio adéquates: Des essais variétaux doivent tester dans toutes les cultures quelles anciennes et nouvelles variétés marchent bien en bio.

Sélection végétale biologique: Toutes les cultures ont besoin de plus de variétés adaptées aux conditions suisses et de plants issus de sélection et de multiplication biologiques.

Problèmes phytosanitaires en arboriculture: Des solutions bioconformes doivent être trouvées pour lutter contre la tavelure, la marssonina et la drosophile du cerisier.

Régulation des mauvaises herbes: Des stratégies globales de lutte biologique contre les mauvaises herbes pérennes doivent être trouvées pour toutes les cultures, fourragères ou autres.

Diminution des antibiotiques: Ce but doit être atteint par la sélection, le conseil, les conditions d'élevage et les méthodes thérapeutiques alternatives.

Procédés de conservation: La bioconformité des nouveaux procédés de conservation des denrées alimentaires doit être vérifiée pour développer ceux qui correspondent.

Alimentation bio: Est-ce qu'il est plus sain de manger des produits bio? Les influences sur la santé et l'espérance de vie humaines doivent être étudiées.



La recherche bio dans le domaine de la santé animale profite aussi aux producteurs conventionnels. *Photo: Thomas Alföldi*

«Progana veut accompagner le développement du marché bio»

La coopérative romande Progana s'engage de toutes ses forces pour le développement d'un marché bio équilibré. Entretien avec la gérante, Aurélie Daiz, en poste depuis le printemps 2016.

Qu'est-ce que Progana?

Aurélie Daiz: Progana est une coopérative d'agriculteurs bio romands qui est active dans le commerce de gros des produits biologiques (cf. descriptif en fin d'article). Concrètement, pour les agriculteurs bio, le rôle de la coopérative est de les défendre et de les informer. Le but de Progana est de faire le lien entre les régions romandes et d'avoir une vue d'ensemble du marché. Nous focalisons nos activités sur le lait et les grandes cultures.

Comment Progana est-elle organisée?

Notre coopérative compte actuellement 147 membres qui possèdent une part sociale. Le conseil d'administration (CA) se compose de sept membres qui sont tous des producteurs bio et qui proviennent des quatre coins de la Suisse romande. La gérance représente actuellement un temps de travail de 60%.

«Sur le marché du lait bio, une gestion précise des quantités est primordiale.»

Aurélie Daiz

À ce jour, Progana est financée par les contributions des producteurs de lait de centrale et de grandes cultures sous contrat. Nous tirons aussi des recettes du droit d'usage de la marque, propriété de la coopérative, qui est apposée sur un certain nombre de produits alimentaires bio, ainsi que des affiliations des producteurs de lait bio. Progana bénéficie aussi d'aides économiques momentanées des cantons de Fribourg et de Vaud.

La formation de l'actuel CA est récente?

Oui, après une phase d'analyse et de prospective, les membres du CA ont validé le repositionnement de la coopérative et redéfini ses activités clés. L'ensemble du CA est motivé pour aller de l'avant et relever les nombreux défis liés au développement de la production bio.

Quelles sont les activités de Progana dans le secteur laitier?

Progana est une des six organisations du lait bio (OLB). Selon le Cahier des charges de Bio Suisse, tous les producteurs ont l'obligation d'être affiliés à une OLB et nous regroupons une bonne part des industries et fromageries romandes qui valorisent le lait bio. Sur le marché, cette force obligatoire a fait

ses preuves. L'OLB permet de collecter et de mettre en valeur une grande quantité de données, ce qui contribue à une certaine stabilité du marché laitier bio en Suisse. Grâce à la participation de Progana à différentes tables rondes, notamment à celle du lait bio, et à son implication dans diverses commissions interprofessionnelles, nous disposons d'une bonne vue d'ensemble du marché et souhaitons assurer le suivi de son évolution.

Actuellement, le marché du lait bio se porte bien et les prix sont stables. Dans ce contexte, on constate qu'une gestion précise des quantités est primordiale. En cas d'augmentation de la production du lait de qualité bio, un système de liste d'attente est mis en place pour tout nouveau producteur de lait. Dès lors, l'OLB veille à ce qu'une telle situation ne dure pas plus d'un an. Par ailleurs, dans le secteur laitier, nous sommes actifs dans le développement de produits avec différents partenaires. Nous menons par exemple avec les Laiteries Réunies de Genève un projet de valorisation du lait de centrale bio de la Romandie. Nous souhaitons aussi développer la marque des produits de la société, qui a pour nom Progana Bio Romandie et pour but de mettre en valeur la diversité des produits bio, bruts et transformés, de la Suisse romande.

Et dans les grandes cultures?

Progana a souvent joué un rôle de pionnier dans le domaine de la production végétale biologique, p. ex. avec le soja alimentaire. Toutefois, contrairement à d'autres organismes, notre coopérative n'achète et ne vend rien. Progana a le



Aurélie Daiz est la nouvelle gérante de Progana.

Photo: Prométerre



Progana participe activement au projet «soja alimentaire bio». Ici les essais menés par Agroscope sur le site de Changins. Photo: hir

rôle de coordinateur, de facilitateur pour le développement d'opportunités commerciales sur le marché bio des céréales et des oléagineux. Actuellement, nous observons les premiers signes d'engorgement dans ce secteur. Le nombre important de nouvelles reconversions pose de nouveaux enjeux au niveau de la commercialisation. Dans ce contexte, nous travaillons à éviter les problèmes connus du commerce agricole. C'est pourquoi, lors de la dernière Assemblée des délégués de Bio Suisse, nous avons déposé une motion visant à dégager des moyens supplémentaires afin de mieux accompagner le marché des cé-

forcement de l'observation du marché et communication. Cela passe aussi par un renforcement de la marque des produits de Progana, une différenciation claire des produits par rapport à ceux de l'étranger, la création de nouveaux produits, un marketing proactif et l'entretien de contacts étroits avec nos partenaires. Mais surtout en gardant la mesure et le bon sens!

Interview: Christian Hirschi

«Progana a souvent joué un rôle de pionnier dans le domaine de la production végétale biologique»

Aurélie Daiz

réales et des oléagineux. Nous estimons qu'il est urgent de renforcer les outils et d'être prospectifs pour accompagner le développement du marché bio. Cette motion n'a toutefois pas passé la rampe.

Quoi qu'il en soit, il est essentiel de rester unis et d'éviter une segmentation du marché bio. Pour ce faire, il faut cibler les besoins réels du marché et respecter des règles du jeu claires.

Par quels moyens comptez-vous y arriver?

Il nous faudra à l'avenir orienter davantage la production sur les besoins du marché bio. Progana fournit un soutien précieux aux producteurs romands en prodiguant de l'information transparente sur le marché, en communiquant avec les acheteurs et en s'efforçant d'accompagner le développement des productions.

Pour réussir, nous misons sur plusieurs axes: contrats de production, élargissement des partenariats commerciaux, ren-



Progana en bref

La coopérative romande Progana est active dans le commerce de gros des produits biologiques. Constituée en 1972 déjà, elle est un membre fondateur de Bio Suisse et a son siège à Moudon VD. Elle a pour but général de développer la production, la transformation et la commercialisation des produits biologiques. Son nom est un acronyme de PROduits GARantis NATurels. Progana comprend deux secteurs d'activité principaux: le lait et les grandes cultures.

La marque des produits de la coopérative, dénommée Progana Bio Romandie, regroupe une multitude de produits bio bruts et transformés de Suisse Romande.

Société coopérative Progana Bio Romandie
Ch. de Grange-Verney 2
1510 Moudon
Tél. 021 614 24 30
a.daiz@prometerre.ch
→ www.progana.ch



Connaître le sol qu'on a sous les pieds – grâce au test à la bêche!

Pourquoi faire un test à la bêche:

- Pour évaluer l'humidité de la terre et donc sa portance avant un travail du sol qui a été prévu.
- Pour constater les changements à long terme dans le sol. On peut par exemple vérifier si les mesures d'amélioration du sol qu'on a prises ont eu des effets positifs.
- Pour apprendre à mieux connaître ses propres sols. L'observation de l'odeur, de la couleur, des racines, des particules de terre et des couches du sol nous donne une tout autre image de ce qui se joue invisiblement sous nos pieds.


Le test bêche est comme fait sur mesure pour:

- Les agricultrices et les paysans
- Les vulgarisatrices et les conseillers
- Les scientifiques et les chercheurs

Où peut-on faire un test à la bêche:

- Dans les champs et les prairies, au jardin
- Dans les endroits où les plantes poussent mal

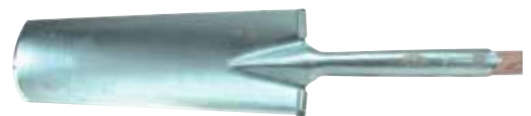
Infos: Vidéo et fiche technique sur le test à la bêche

 www.bioactualites.ch > Films > Apprécier la structure du sol avec le test à la bêche

Fiche technique «Le sol cet inconnu» (nouvelle édition en 2017)
→ www.shop.fibl.org > N° de commande 1077



Gagnez une bêche Steinmann pour les tests à la bêche!



Gagnez une des trois bêches de drainage de très haute qualité d'une valeur de 174 francs.

Conditions de participation

Envoyez une photo de votre test à la bêche. Il est aussi possible d'utiliser une bêche normale. Décrivez brièvement ce que vous avez constaté lors du test. Un jury de professionnels primera les envois. Photos et descriptions doivent être envoyées d'ici au 09.01.2017 à:

→ redaction@bioactualites.ch ou

Rédaction du Bioactualités, FiBL, Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick

Si vous ne gagnez pas, vous pouvez commander cette bêche chez Steinemann AG:

→ www.steinemann.ag

VOIX DE LA PRATIQUE

Quand j'ai repris la direction du domaine Neuhof, c'était presque l'état et les caractéristiques des sols de mes nouveaux champs qui m'intéressaient le plus. J'avais entendu dire qu'ils étaient plutôt lourds et difficiles. Au printemps, avant de commencer les labours pour les rompes des prairies, j'ai fait des tests à la bêche avec les apprentis.

Le but principal était de connaître l'humidité et donc la portance et la cultivabilité des sols. Au premier coup de bêche j'ai tout de suite ressenti l'abondance de squelette, donc de pierres: La bêche n'y pénétrait que difficilement. À force de se glisser entre les pierres on a quand même pu obtenir une brique d'environ 30 cm de profondeur. Le pétrissage des mottes de terre nous a permis de constater l'humidité et la relativement forte teneur en argile. L'effritement entre les doigts a montré une granulation fine

donc un sol pauvre en sable, et la sensation «savonneuse» a révélé une forte teneur en limon. La règle dit que «si la terre forme des petits boudins entre les doigts, cela signifie que le sol est trop mouillé pour le travailler.» La terre se défaisait bien, donc pas de problème. Des mottes assez grandes et anguleuses étaient visibles à partir d'une profondeur de 15 cm et indiquaient des compactages.

Les nombreux vers de terre, les résidus de récoltes bien décomposés et la bonne odeur témoignaient d'une bonne activité biologique du sol. La présence de racines de luzerne loin au-delà de 30 cm de profondeur parlait pour une bonne colonisation racinaire du sol. Une partie de la parcelle avait beaucoup de rumex, des plantes indicatrices de tassements. Un deuxième test à la bêche effectué à cet endroit a révélé un sol plus limoneux et presque sans pierres, donc beaucoup plus sensible



aux compactages. Le test à la bêche nous a donc permis d'apprendre en un quart d'heure à connaître un sol inconnu et de savoir qu'on pouvait commencer à le labourer.

Django Hegglin, Gérant du domaine agricole du centre de formation professionnelle Neuhof de Birr AG

Le test à la bêche pas à pas

Le test à la bêche permet d'évaluer ses sols. Cette méthode est flexible, polyvalente et beaucoup plus rapide que d'autres procédés.



① Prélever l'échantillon

Creuser un trou d'une profondeur de 40 cm et d'une surface de 70 x 40 cm. Attention: Un des petits côtés ne doit jamais être compressé par la bêche. C'est de ce côté qu'on retire une tranche de 10 cm d'épaisseur, le mieux étant d'utiliser une bêche de drainage avec une lame de 45 cm de longueur.



② Préparer l'échantillon

Laisser l'échantillon sur la bêche et la poser à l'horizontale. Enlever les parties lisses avec la pointe d'un couteau de poche comme si on taillait des morceaux dans une meule de sbrinz pour que les zones de séparation naturelles deviennent visibles.



③ Évaluer la stratification

On voit tout de suite les traces de travail du sol. Une couche compacte profonde signale une semelle de labour, c.-à-d. un tassement du sol. Les sols naturels comme ceux des forêts ou des prairies permanentes présentent un plus grand nombre de strates visibles.



④ Déterminer la couleur et l'odeur

Les couleurs sombres signalent la présence d'humus et les ocres celle de minéraux ferreux. Les tons gris, verts et bleus sont produits par un manque d'oxygène. Une bonne odeur de terre se dégage en général de la couche supérieure tandis que les strates inférieures ne sentent rien. Il y a des mauvaises odeurs si le sol manque d'air.



⑤ Le test des boudins

Ce test permet d'évaluer les teneurs en sable et en argile des sols humides. Plus les boudins formés lors de l'effritement d'un peu de terre dans la paume de la main sont fins plus il y a d'argile dans le sol. Une sensation plus rêche signale la présence de sable, et celle du limon est révélée par une fine couche résiduelle entre les bouts des doigts.



⑥ Évaluer la structure

La terre a une structure idéale si elle se fragmente en grumeaux. Elle permet alors aux racines de pénétrer, une bonne aération, un bon régime hydrique et une forte activité biologique. Les polyèdres et les fragments anguleux résultent du travail mécanique du sol. Les prismes compacts se forment quand il y a alternance de sec et d'humidité.



⑦ Déterminer la teneur en calcium

La présence d'ions calcium et magnésium est importante pour la stabilité structurale car ces ions relient entre elles les particules d'argile et d'humus.

Si ça mousse quand on met de l'acide sur la terre, ça veut dire qu'il y a du calcaire et que les chaulages sont inutiles.



⑧ Évaluer la santé des racines

Les racines sont un indicateur de la structure du sol. L'intensité de la colonisation racinaire peut être estimée en dégageant les racines de la terre.

Les racines forment des angles bizarres quand elles rencontrent des zones compactées dans le sol.



⑨ Effectuer le test de la chute

Laisser tomber l'échantillon sur une surface dure depuis la hauteur de la hanche puis observer comment la masse de sol se fragmente. Les sols meubles forment de nombreux petits agrégats tandis que les sols compactés restent sous forme de blocs.

Kathrin Huber et Andreas Fliessbach, FiBL

Protection contre la succion: *Mieux vaut prévenir que guérir*

Les jeunes bovins qui se têtent mutuellement au pâturage posent un problème auquel la majorité des éleveurs sont confrontés. Une gestion correcte permet d'atténuer le phénomène.

On voit sans cesse dans les pâturages des jeunes bovins avec des anneaux antisuccion sur le museau. La Loi sur la protection des animaux interdit les boucles nasales munies de pointes ou d'arêtes acérées en direction du nez. Les modèles commerciaux usuels avec des protubérances dirigées vers l'extérieur sont par contre autorisés.

Les veaux doivent vivre leur besoin de téter

Abreuver et sevrer correctement les veaux contribue à éviter qu'ils se têtent mutuellement par la suite. Quelques points doivent être respectés, car les veaux en bonne santé éprouvent

un besoin vital de téter et il est important qu'on leur donne la possibilité de le vivre de la manière la plus naturelle possible. La tétine montée sur les seaux devrait donc toujours être à la hauteur de la mamelle d'une vache. L'ouverture de la tétine doit être aussi petite que possible pour que le veau doive vraiment téter. Les veaux devraient être immobilisés dans le cornadis pendant l'abreuvement plus un moment après et ne pas avoir la possibilité de se téter mutuellement. Du foin de bonne qualité ou une poignée de flocons d'avoine supprime ensuite le besoin de téter. Il est aussi recommandé de répartir



«Le sevrage des veaux devrait être terminé avant de les changer de ferme, sinon ils subissent un trop grand stress.»

Franz J. Steiner

la quantité de lait en plusieurs portions dans la journée. Ce problème de la tétée se pose évidemment moins avec les distributeurs automatiques d'aliments. En plus du lait, les veaux doivent toujours avoir à disposition de l'eau potable propre – qui ne doit en aucun cas être absorbée avec une tétine parce que sinon le réflexe de déglutition peut diriger l'eau non pas vers la panse mais vers la caillette.

Contrairement à la tétée (succion) mutuelle, la consommation d'urine signale un autre problème, celui du manque de minéraux. Si ce comportement apparaît, il faut donner aux veaux du sel et des minéraux.

Un sevrage en ordre pour une belle plus-value

Le sevrage devrait se faire avant de transférer les veaux dans d'autres fermes pour que le stress du sevrage ne coïncide pas avec celui du changement de ferme. Les veaux d'élevage qui ont été sevrés correctement pour la production laitière ou l'engraissement au pâturage ont plus de valeur que ceux qui ne sont pas encore sevrés. Cela se reflète dans les prix des remotes de Bio Suisse: Ils sont en général entre 50 centimes et 1 franc par kilo en dessus du prix du marché de Proviande.

Surveiller ses achats de veaux

La plupart des veaux livrés comme soi-disant sevrés peuvent à peine manger – ils ont reçu du lait jusqu'à la vente. C'est surtout au printemps avant les montées à l'alpage que des veaux mal sevrés sont mis sur le marché. Ils proviennent souvent de fermes qui ne commercialisent pas de lait. Ces veaux doivent quitter le troupeau quand les vaches vont à l'alpage pour la production de fromage. Les acheteurs sont alors confrontés à des veaux qui ne sont pas sevrés. Il est donc important de demander au vendeur si les veaux ont bien été sevrés depuis au moins dix à quinze jours. Franz J. Steiner, FiBL



On peut éviter les dispositifs antisuccion à cet âge en élevant et en sevrant correctement les veaux. Photo: Franz J. Steiner

Lupin bleu: 2015 au top, 2016 passable

Les lupins doux contiennent des protéines de haute valeur et cette culture tolérante au froid, résistante à la verse, richement fleurie et dotée d'un puissant système racinaire peut enrichir les rotations et les paysages. Le FiBL a testé en 2016 pour la troisième année de suite du lupin doux à fleurs bleues dans un essai en micro-parcelles.

Le lupin bleu peut être cultivé – si possible en culture associée – dans des sols avec un pH plus bas que 7. La première partie de l'essai avait comparé 8 variétés en association avec l'avoine d'été à paille courte «Buggy», et la deuxième des mélanges de la variété de lupin «Boruta» avec de l'avoine, du triticale, de l'orge ou du blé. Pas de herse étrille afin de pouvoir observer l'effet de la céréale associée sur les adventices. Les lupins ont été récoltés en juillet à cause des pluies permanentes.

Les lupins se portent mieux en cultures associées

La culture pure de lupin a fourni un rendement d'env. 20 dt/ha. Du point de vue de la résistance à la verse et du rendement global, c'est le mélange lupin/avoine qui était le meilleur avec 28 à 36 dt/ha pour env. 30 % de lupin. Les autres mélanges ont donné entre 22 et 25 dt/ha, mais avec une proportion de lupin de 60 à 75 %. Les cultures associées ont donné de meilleurs résultats financiers que les cultures pures. Dans l'essai variétal ce sont les types ramifiés qui ont donné les meilleurs résultats, et



Le lupin bleu «Boruta» en culture associée avec l'avoine «Buggy». Photo: Christine Arncken

la variété «Boregine» est de nouveau sortie du lot en combinant un bon rendement en lupin et un bon rendement global.

La récolte 2016 a montré que les cultures de lupin peuvent réussir même si l'été est pluvieux, mais c'est pendant l'été chaud et sec de 2015 qu'elles ont été vraiment bonnes, le mélange avec triticale ayant fourni un rendement global de 42 dt/ha avec 29 dt/ha (environ 70 %) de lupin.

Cette étude, qui fait partie du projet de l'UE Diversifood, est soutenue par l'OFAG (NAP-PGREL), la Fondation Corymbo, la Fondation Sur-la-Croix et Bio Partner. *Christine Arncken, FiBL* •

Apiculture bio: cours, conférence et soirées d'info

L'apiculture bio est en plein essor et bénéficie d'une forte demande pour le miel bio. En Suisse romande, l'Antenne romande du FiBL a constitué un groupe de travail dédié à l'apiculture bio. Ce dernier est actif dans différents domaines et organise deux soirées d'information et un cours d'apiculture bio en début d'année prochaine (voir ci-contre). De son côté, l'association BioConsommActeurs octroie une prime unique de 500 francs à tout apiculteur qui obtient sa première certification Demeter ou Bio Suisse réussie.

Salvador Garibay, expert apicole au FiBL, organise en allemand un cours d'apiculture bio en sept volets mensuels qui débutera en mars 2017. Le plus grand apiculteur Demeter du monde, Günter Friedmann, sera le principal intervenant du cours avec Garibay et il interviendra aussi lors du congrès du 25.02.2017. Les deux responsables du cours accorderont une importance particulière aux besoins des abeilles. *Theresa Rebholz* •



Installation d'un essaim naturel. Photo: Salvador Garibay



Soirées d'information Apiculture bio ouvertes au public

- École d'agriculture de Marcelin, le 26 janvier 2017
- École d'agriculture de Cernier, le 9 février 2017

Cours de perfectionnement du FiBL en apiculture bio

Le 1^{er} avril, en français, lieu encore à définir.

Cours d'apiculture bio 2017 du FiBL, en allemand

→ www.fibl.org > Termine > Grundausbildung Bioimkerei

Congrès printanier 2017 de l'apiculture bio, en allemand avec éventuellement une traduction simultanée en français

Le 25 février 2017 au FiBL, intervenants: entre autres l'expert apicole Jürgen Tautz et l'apiculteur bio Günter Friedmann.

→ www.fibl.org > Termine > Frühjahrskonferenz Bioimkerei

Sources d'informations sur l'apiculture bio

FT «Exigences pour l'apiculture biologique», en révision

→ www.shop.fibl.org > N° de commande 1532

Série de six films sur l'apiculture bio (pour l'instant en allemand, sera disponible en français dès mars 2017)

→ www.bioaktuell.ch > Tierhaltung > Bienen > Filmserie: Bioimkerei im Jahresverlauf

Nouvelle plateforme internet de l'apiculture bio

→ www.organicbeekeeping.info (prochainement en ligne)

Initiative de l'USP: Délégués neutres

Bio Suisse a décidé de garder une «position neutre avec réserve» sur l'initiative de l'USP. Les délégués ont aussi discuté avec des invités sur les chances et des risques du marché.

Elle était attendue avec impatience, la discussion sur la votation sur l'initiative pour la sécurité alimentaire de l'Union suisse des paysans (USP) lors de l'Assemblée des délégués (AD) de Bio Suisse le 16 novembre 2016 à Olten. L'organisation membre Bioring Appenzellerland avait encore déposé le 10 novembre une motion pour soutenir cette initiative, et le président de l'USP et paysan Bourgeon Markus Ritter a plaidé avec flamme en faveur du soutien. Mais c'est finalement la proposition du Comité pour une position neutre qui s'est imposée. Elle est d'ailleurs flanquée d'une résolution et d'une réserve pour revenir sur la décision si le Parlement adopte un contre-projet.

Le secteur bio réfléchit beaucoup au futur développement du marché bio. Une table ronde sur le sujet s'est tenue à la fin de l'AD. L'avis principal qui en est ressorti est que le marché bio doit poursuivre son développement continu et que le Bourgeon doit jouer le rôle principal. Roland Frefel, de la Coop, a ainsi pu dire: «Nous continuons de miser sur le Bourgeon et nous voulons doubler notre chiffre d'affaire bio d'ici 2025.» Les paysans bio des deux organisations commerciales Prokana et Biofarm ont exigé que Bio Suisse intervienne plus fortement sur le marché et qu'elle réagisse avec de nouvelles structures aux nombreuses reconversions attendues pour 2017. Le directeur Daniel Bärtschi a expliqué que Bio Suisse prenait la chose au sérieux mais que les mesures correspondantes pouvaient être réalisées avec les structures et instruments actuels comme les Groupes spécialisés, la transparence du marché et les discussions avec la distribution et la transformation.

L'AD a en outre accepté le budget 2017 et donc d'investir l'année prochaine quelque 15,2 millions de francs dans la poursuite du développement de l'agriculture bio et des marchés des produits bio. *Stephan Jaun et Lukas Inderfurth, Bio Suisse*

Voix de l'Assemblée des délégués



Tamara Stoller,
Bio Zürich und Schaffhausen

«La position neutre sur l'initiative pour la sécurité alimentaire de USP donne au mouvement bio davantage de marge de manœuvre et elle est bonne parce que les intérêts du bio ne sont pratiquement pas représentés par l'USP.»



Jean-Bernard Stuedler,
Bio Neuchâtel

«La position neutre sur l'initiative pour la sécurité alimentaire de l'USP est dommage, les paysans bio devraient se montrer solidaires avec leurs collègues qui ne travaillent pas en bio et on devrait se présenter davantage comme une unité.»



Laurent Godel,
Commission de gestion (CG)

«La Commission de gestion est nécessaire pour vérifier la conformité du Cahier des charges et l'application des décisions de l'AD, mais aussi pour que les gens puissent adresser leurs problèmes à une instance neutre.»



Gaby Denoth,
Bio Grischun

«J'aime la culture de la discussion vivante lors des Assemblée des délégués des organisations membres de Bio Suisse ainsi que la possibilité de nouer de nouveaux contacts et de recevoir de nouvelles impulsions.»



Claude-Alain Gebhard,
Prokana

«Il est urgent de trouver des solutions pour la commercialisation des produits des grandes cultures, il faut augmenter l'écoulement et les quantités doivent être gérées si nécessaire comme on l'avait fait à l'époque pour le lait bio.»



Christoph Meili,
Biofarm

«Une vague de reconversions à l'agriculture biologique comme on en avait encore jamais vue jusqu'ici dans les grandes cultures se rapproche à grands pas. Il s'agit de s'y préparer correctement.»

Textes et photos: psh et hir

Nouveautés au sujet des vignettes pour le bétail

Les éleveurs bio vont recevoir leurs vignettes pour le bétail. Ces vignettes attestent la justesse des informations du document d'accompagnement, donc il faut absolument les contrôler. Sans vignette valable les bêtes Bourgeon ne seront pas considérées comme telles dans les abattoirs. Ces vignettes devraient aussi être utilisées pour la commercialisation des animaux d'élevage. Le nombre de vignettes envoyées sera personnalisé: Ceux qui en ont redemandé dans le courant de l'année en auront davantage et recevront plus que trois feuilles de vignettes. Mais attention: Ceux qui

n'ont encore jamais reçu ou commandé de vignettes n'en recevront pas automatiquement, donc les producteurs en reconversion et les nouveaux éleveurs doivent une première fois commander activement les vignettes. *Michèle Hürner, Bio Suisse*

→ pmfleisch@bio-suisse.ch

tél. 061 204 66 45

fax 061 204 66 11

Attention:

Les vignettes pour le Bœuf de Pâturage

Bio ne peuvent être commandées qu'à

bio.inspecta.ch.

Offensive publicitaire en ligne démarrée

La campagne TV sur l'équilibre est maintenant complétée par une nouvelle présence en ligne qui joue avec des images de la vie quotidienne. Elle montre de manière sympathique et humoristique que d'une certaine manière tout est relié: les actions humaines et ce qui se passe dans la nature. La campagne a

pour but de sensibiliser les consommateurs et de les appeler à utiliser des produits bio car cela leur permet de contribuer activement à maintenir l'équilibre entre l'homme, l'animal et la nature.

Sylvia Gysin, Bio Suisse

→ www.facts.bio-suisse.ch



Agenda de Bio Suisse pour 2017

Assemblées des délégués	12.04, 15.11
Conférences des présidents	23.03, 20.06, 17.10
Conférence médias annuelle	04.04
Séances du Comité	17.01, 21.02, 28.03, 09.03, 14-15.06, (11.07 si nécessaire), 22.08, 26.09, 07.11, 04-06.12
Séances de la Commission du Savoir	26.01, autres pas encore fixées
Séances de la Commission du Marché	31.03, 23.11
Séances de la Commission de la Qualité	07.02, 06.04, 22.06, 07.09, 26.10
Séances de la CLA	Pas encore fixées
Séances de la CLTC	01.02, 05.04, 02.06, 14.09, 30.11/01.12
Séances de la CLI	Pas encore fixées

Question

«*Nous sommes passionnés par les produits bio et la cueillette des champignons. Que devons-nous respecter pour vendre des champignons à une ferme bio?*»



Photo: Bio Suisse, Flavia Müller

Si la ferme bio transforme les champignons, la cueillette doit être certifiée bio. Les directives à ce sujet sont définies dans la Partie IV du Cahier des charges de Bio Suisse. La cueillette des plantes sauvages est soumise à des prescriptions dérivées de celles pour l'agriculture biologique: Par exemple, les plantes sauvages ne doivent pas avoir reçu de traitements avec des produits de synthèse. Les concepts de cueillette doivent décrire les zones et les activités de cueillette. La cueillette des plantes sauvages est contrôlée une fois par année sur place.

Si vous désirez utiliser le Bourgeon comme marque, vous devez conclure avec Bio Suisse un contrat de licence. Vous pouvez cependant vendre les champignons cueillis à un paysan bio même si vous n'êtes pas certifiés. Il peut les vendre par exemple dans le magasin de sa ferme, mais en les désignant clairement comme «Champignons de cueillette non certifiée dans la nature» ou «Champignons des forêts de la région». *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, nous répondrons volontiers à vos questions.

Agenda

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

Reconversion

Reconversion à l'agriculture bio

Programme

Règles Bio; Marché; Biodiversité; Visite d'exploitation; Témoignages; Les contrôles; Le FiBL; Bio Suisse; Organisations cantonales

Dates et lieux

Cantons JU, JU-BE, NE:
Mercredi 11 et 18 janvier 2017
Courtemelon JU

Cantons FR, GE, VD, VS:
Jeudi 2 et mercredi 8 février 2017
Grange-Verney VD

Informations détaillées
www.bioactualites.ch > Agenda

Coûts

Selon conditions cantonales

Renseignements et inscriptions

JU/JuBE: Milo Stoecklin
tél. 032 420 74 65,
milo.stoecklin@frij.ch
Bertrand Wüthrich
tél. 032 420 74 58
bertrand.wuthrich@frij.ch

NE: Aloïs Cachelin
tél. 032 889 36 48
alois.cachelin@ne.ch
et Audrey Hediger
tél. 032 889 36 54
audrey.hediger@ne.ch

GE: Maxime Perret
tél. 022 939 03 11
perret@agrigeneve.ch

VD: Gérald Huber
tél. 021 905 95 50
g.huber@prometerre.ch

VS: François Veuthey
tél. 027 606 75 52
francois.veuthey@admin.vs.ch

FR: Adrian Von Niederhäusern
tél. 026 305 58 83
adrian.vonniederhaeusern@fr.ch

Directives

Contrôles bio

Qu'est-ce qui change en agriculture biologique? Nouvelles prescriptions (OBio, Bourgeon, PER), principaux axes pour les

contrôles 2017, évolution des marchés bio.

Dates et lieux

① 26 janvier, 13.15 h
Grange-Verney Moudon VD
② 26 janvier, 20.45 h
Ecole des métiers de la terre
Agrilogie Cernier NE

Les séances sont organisées en Suisse romande (les deux dates ci-dessus) et alémanique (18 dates): les 20 dates sont toutes sur www.bio-test-agro.ch

Organisation

Bio Test Agro AG

Information

www.bio-test-agro.ch
tél. 031 722 10 72
Les cours sont gratuits.
Inscription pas nécessaire.

Grandes cultures

Produire des grandes cultures en agriculture biologique sans bétail

Comment raisonner son exploitation en grandes cultures bio sans bétail. Construire une rotation. La gestion des adventices et de l'azote.

Date et lieu

Mercredi 11 janvier 2017
Cossonay, VD

Organisation

ProConseil

Responsable

Gérald Huber, ProConseil

Coûts

Selon conditions cantonales

Informations et inscription

Auprès du conseiller bio
Gérald Huber
tél. 021 905 95 50
g.huber@prometerre.ch

Grandes cultures bio

Vue d'ensemble des connaissances actuelles concernant la combinaison couverts végétaux et travail du sol. Quels sont les couverts végétaux disponibles, quelles sont leurs propriétés et les services attendus, quelle stratégie adopter pour combiner réduction du travail du sol et couverts végétaux? ... et bien d'autres thèmes actuels.

Dates et lieux

Jeudi, 26 janvier 2017
Grange-Verney, Moudon VD

Mardi, 31 janvier 2017

FRI, Courtemelon, Courtételle JU

Renseignements

Raphaël Charles, FiBL
tél. 079 270 33 32
raphael.charles@fibl.org

Inscriptions

Secrétariat des cours du FiBL
tél. 062 865 72 74, kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Bodenfruchtbarkeit schaffen

Bodenfruchtbarkeit schaffen - von der Naturgrundlage zur Kulturaufgabe: Wie kann der Boden real als Gemeingut gehandhabt werden, so, dass die Bodenfruchtbarkeit über Generationen hinweg aufgebaut und erhalten werden kann?

Wann und wo

1. bis 4. Februar 2017
Goetheanum, Dornach BL

Information und Anmeldung

www.goetheanum.ch
Tel. 061 706 42 12

Apiculture bio

Cours en vue d'une certification bio

Cours sur l'apiculture bio en vue d'une démarche de labellisation. Cahier des charges, contrôle, témoignages, visite sur le terrain.

Date et lieu

Samedi, 1^{er} avril 2017
Suisse romande, à préciser

Renseignements

Raphaël Charles, FiBL
tél. 079 270 33 32
raphael.charles@fibl.org

Inscriptions

Secrétariat des cours du FiBL
tél. 062 865 72 74, kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Maraîchage

Journée annuelle du maraîchage bio

Rencontre annuelle de la filière des légumes bio. Echange d'informations et de réflexions concernant le marché, la politique et les organisations professionnelles.

Date et lieu

Mercredi, 11 janvier 2017
de 9 h à 17 h
Olten SO

Responsable

Martin Koller, FiBL

Informations et inscriptions

Secrétariat des cours du FiBL
tél. 062 865 72 74, kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Viticulture

Bioweinbautagung

Présentation der neusten Entwicklungen im Rebberg und im Weinkeller sowie Erfahrungsaustausch unter Winzerinnen und Winzern.

Wann und wo

Mi., 8. März 2017, FiBL Frick AG

Kursleitung

Andreas Häseli

Information und Anmeldung

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

Arboriculture bio

Cours arbo bio Romandie

Ce cours de trois jours s'adresse à des arboriculteurs ou productrices de petits fruits confirmés souhaitant se former aux techniques bio. Présentation des derniers résultats de la recherche arboricole bio, informations sur l'actualité économique ainsi que sur le marché des fruits bio.

Lieu et date

30 janvier - 1 février 2017
Agrilogie Marcelin, Morges VD

Renseignements

Jo-Anne Perret, FiBL
tél. 078 693 03 85
jo-anne.perret@fibl.org

Inscriptions

Secrétariat des cours du FiBL
tél. 062 865 72 74, kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Permaculture

Jardinage et Permaculture

De nombreux cours sont proposés. La liste est donnée dans l'ordre des dates.

① Design en Permaculture au Chili
Du samedi 11 février au samedi 25 février 2017 (15 jours)

② Permaculture: mythe ou réalité?
Mercredi 15 mars 2017

③ Introduction à la Permaculture
Samedi 3 et dimanche 4 juin 2017

④ Introduction à la Permaculture

Samedi 24 et dimanche 25 juin 2017
© Cours Certifié de Designer en Permaculture
Du samedi 8 au samedi 22 juillet 2017

Renseignements et inscriptions
www.bioactualites.ch > Agenda

La permaculture: mythe ou réalité?

Introduction à la permaculture appliquée à l'agriculture. Témoignages de praticiens (élevage, grandes cultures, maraichage). Visite du verger d'Evologia, en transition vers un système permacole.

Date et lieu
Mercredi, 15 mars 2017
Evologia, Cernier NE

Renseignements
Hélène Bougouin, FiBL
tél. 078 830 68 98
helene.bougouin@fibl.org

Inscriptions
Secrétariat des cours du FiBL
tél. 062 865 72 74, kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Production animale

Viande de transformation bio

Production extensive de boeufs de 400 kg, engraissement de vaches de réforme, comparaison avec les programmes classiques (Boeuf de pâturage bio, Bio Natura Beef). Techniques de production, rentabilité, commercialisation. Projet du FiBL sur les boeufs lourds. Visite d'un producteur et exercices de taxation sur animaux vivants.

Date et lieu
Mercredi, 1er mars 2017
FRI, Courtemelon, Courtételle JU

Renseignements
Maurice Clerc, FiBL,
tél. 021 619 44 75 ou
079 501 55 12
maurice.clerc@fibl.org

Inscriptions
Secrétariat des cours du FiBL
tél. 062 865 72 74, kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org

Kuhsignale verstehen

In einer kleinen Gruppe wird das Erkennen und Verstehen der Kuhsignale am einzelnen Tier und der gesamten Herde geübt. Massnahmen werden daraus abgeleitet und diskutiert.

Einzelne Kurse zu verschiedenen Themen.

Wann und wo
Kuhsignale im Anbindestall:
• Mo., 9. Januar 2017
• Do., 26. Januar 2017
Kuhsignale im Mutterkuhstall:
• Di., 14. Februar 2017
Kuhsignale rund ums Abkalben:
• Di., 31. Januar 2017
Jeweils 9 bis 17 Uhr
Landw. Zentrum SG, Flawil

Information und Anmeldung
Sekretariat Landw. Zentrum SG
Tel. 058 228 24 70
info.flawil@lzsg.ch

Grundkurs Handbuch homöopathische Stallapotheke

Wann und wo
Jeweils 9 bis 12.30 Uhr
Do., 19. Januar 2017
Do., 9. Februar 2017
Do., 23. Februar 2017
Do., 23. März 2017
Landwirtschaftliches Zentrum SG
BZwu, Flawil SG

Referent
Dr. Andreas Schmidt, Sirmach

Information
Nicole Inauen
Tel. 058 228 24 95
nicole.inauen@lzsg.ch

Anmeldung
Landwirtschaftliches Zentrum SG
Tel. 058 228 24 70
info.flawil@lzsg.ch
Anmeldeschluss: 5. Jan. 2017

Formation

Solidarische Landwirtschaft

Pilotlehrgang mit den Schwerpunkten biologischer Gemüsebau und solidarische Landwirtschaft.

Themen
Anbauplanung, Setzlingsanzucht und effiziente Handarbeitstechniken, organisatorische Aspekte wie Rechtsform, Finanzplanung, Mitarbeit und Partizipation.

Wann und wo
Solawi Betriebskonzept I:
12. bis 14. Januar 2017

Biologischer Gemüsebau I:
30. Januar - 3. Februar 2017

Biologischer Gemüsebau II:
6. bis 10. Februar 2017

Solawi Betriebskonzept II:
28. bis 29. April 2017
Jeweils Dietikon ZH oder Bioschwand Münsingen

Veranstalter
Kooperationsstelle für solidarische

Landwirtschaft in Zusammenarbeit mit der Bioschule Schwand

Information
www.solawi.ch > Lehrgang 2017

Anmeldung
info@solawi.ch

Biolegehennen-tagung

Am Vormittag werden Themen zur Legehennenhaltung vorgestellt und diskutiert. Am Nachmittag findet die Generalversammlung der IG Bio-Ei Suisse statt.

Wann und wo
Do., 26. Januar 2017
9.15 bis 12.30 Uhr

Leitung
Veronika Maurer, FiBL

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

Fêtes, marchés, foires

23. Möschberg-Gespräche

Wann und wo
15. bis 16. Januar 2017
Seminarhotel Möschberg
Grosshöchstetten BE

Information, Anmeldung
www.bioforumschweiz.ch
Tel. 044 520 90 19
Anmeldefrist:
1. Januar 2017

Petites annonces

Ici vos annonces gratuites!

Les petites annonces publiées sur cette «Place du marché» sont limitées à 400 signes y. c. espaces et ne coûtent rien. Prière d'envoyer les textes de vos annonces à:

Erika Bayer, FiBL, Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick
ou par courriel à
publicite@bioactualites.ch
tél. 062 865 72 72

Bourse Bio

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

CHERCHE

Jeune couple d'agriculteur motivé, avec trois enfants, cherche à acheter un **domaine agricole** pour monter beau projet. De suite ou à convenir. Région: Jura, Neuchâtel, Jura-Bernois, Jura-Vaudois. Toute proposition est la bienvenue!

Vous pouvez nous contacter: taveyane@romandie.com
tél. 075 409 74 12

Agriculteur, **producteur de fromage**, cherche collègue se rendant sur les marchés, intéressé à étoffer son banc de 2 fromages au lait cru des pâturages jurassiens.
tél. 079 314 63 07

OFFRE

Possibilités **publicitaires gratuites** pour la vente directe, l'agriculture contractuelle, les abonnements bio, les magasins bio, les trucs écologiques: L'association BioConsommActeurs, bientôt 2 000 membres et un site internet très visité, veut faire savoir où se trouvent les produits bio.

Renseignez-vous!
tél. 024 435 10 61, fax 024 435 10 63
info@bioconsommacteurs.ch
www.bioconsommacteurs.ch

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

Labinor N 10

Engrais organique Azoté, provenant de substances animales riches en kératine (poils, crins, etc...) présenté sous forme de pellets, totalement assimilable.

- 10 % Azote, 70 % MO animale
- Pour céréales, maïs, colza, maraîchages, vignes...
- En bigbag 500 kg ou en sacs (palettes 25 x 40 kg)

Prix intéressant: demandez une offre à
vitistim@vitistim.ch ou chez Mühle Rytz AG



TARITRAL BIO

Tarissement naturel

• Une méthode naturelle pour tarir immédiatement!

• Régénération du tissu mammaire

• avec ortie, sauge et persil

☎ 026 913 79 84
www.lgc-sa.ch



UFA 989 NATUR EXTRA

Pour une meilleure
robustesse

- Phase de tarissement
- Recharge les «batteries» de la vache et du veau à naître
- Stimule la fertilité
- Dosage: 80 à 100 g par vache et jour

Rabais Fr. 20.-/100 kg
jusqu'au 14.01.17

ufa.ch

Dans votre
LANDI

ACTION



Convient aussi
pour l'agriculture
biologique.

Du sel pour des animaux de rente en bonne santé.

AgriSal® propose des formes variées de sel pour animaux : du sel agricole aux blocs naturels à lécher en passant par les pierres à lécher.

Une marque

SCHWEIZER
SALINEN
SALINES
SUISSES



agrisal.ch

Disponible dans votre LANDI.
Nous vous conseillons volontiers.



Je vous le dis

«Les dégâts de la téléphonie mobile»

Notre ferme se trouve directement dans le faisceau d'émission d'une antenne de téléphonie mobile située à 114 mètres de là. Cette antenne d'une puissance de deux fois 2020 Watt se trouve depuis 2011 sur le bâtiment d'Elibag AG in Elgg. Sa puissance d'émission a passé en 2013 de 26 à presque 100 pourcents. Le cheptel de notre ferme a subi depuis lors des pertes de plus de 33 000 francs.

Nous avons eu entre novembre 2013 et janvier 2014 quatre mortinaissances inexpliquées bien que les veaux soient nés à terme et complètement développés.

Trois veaux nés au printemps 2014 ont eu des problèmes d'orientation et se jetaient contre les clôtures. L'examen des yeux de ces veaux par des spécialistes n'a rien donné. «On ne peut cependant pas exclure que l'exposition au rayonnement de l'antenne ait causé un handicap visuel d'origine inconnue», dit le Tierspital de Zurich dans son rapport d'examen.

En 2014 et en 2015 nous avons dû abattre d'urgence quatre bêtes et en faire endormir trois. Les animaux avaient les articulations et les membres enflés ainsi que des abcès un peu partout et des onglons dans un piètre état. Même les traitements oné-

reux sont restés inefficaces. «La fréquence et la particularité des problèmes sont aussi dramatiques qu'inexplicables» a dit notre vétérinaire attiré. «Mortinaissances, troubles de la perception, pertes... et en avril 2014, un veau a perdu tous ses poils deux semaines après la naissance, puis ils ont repoussé. Je n'avais jamais vu ça en 50 ans de pratique.»

Les habitants du village souffrent aussi fortement de ces ondes. Cette antenne n'aurait pas été nécessaire vu qu'on recevait déjà bien Sunrise avant. La santé humaine et animale devra-t-elle donc payer toujours plus cher les masses de données toujours

plus grandes que les smartphones émettent et reçoivent?



Thomas Peter Hof Peter, Elgg ZH, entreprise familiale en 5ème génération, conventionnelle, grandes cultures et production laitière avec 30 vaches

Isonet®
Isomate®

contient phéromones

Lutte par confusion
Contre les tordeuses en viticulture et arboriculture

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

LANDOR Desical
Produit pour l'hygiène d'étable

Ses buts

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

La solution de LANDOR se nomme Desical

Admis en agriculture biologique

Appel gratuit
0800 80 99 60
0800 LANDOR
landor.ch

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

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



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Aliments bio de l'entreprise familiale Rytz : plus de meuh, cot cot, bê bê et groin groin satisfaits.

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

 agrobio **schönholzer ag** 
BIOSUISSE www.agrobio-schönholzer.ch BIO

- **Esparette BIO** – le «sainfoin»: teneur en tannins certifiée, antifatulant, contribue au contrôle des parasites
 - **Maïs-grain BIO**: en granulés, innovant et avantageux
 - **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^{ème} à 6^{ème} 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**: 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
 - **Protéine de soja texturée BIO**: sous-produit de la production alimentaire, fourrage universel de protéines à haute concentration de 35% *NOUVEAU*
- PAILLE** BIO e conventionnelle

Tous nos meilleurs vœux pour
Noël et la Nouvelle Année
079 562 45 00 info@agrobio-schönholzer.ch

Céréales · Oléagineux · Matières premières

fenaco-gof.ch

GOF

Unité d'activité de fenaco

Votre récolte en de bonnes mains

Nous prenons en charge

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

Vous profitez

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



Vos interlocuteurs dans le commerce (céréales / oléagineux)

Votre LANDI/centre collecteur Maxi régional

www.fenaco-gof.ch

Plus d'informations > Produits bio